VORWERK

Our best for your family

Thermomix TM 31

Instruction Manual – Retain for future reference!
Guide d'utilisation – A conserver pour consultation ultérieure!

Thermomix

Table of contents

Notes for your safety 5
Technical data 8
Introduction/Customer service 9

Your Thermomix TM 31 10

Before you start 12
How to insert the mixing bowl correctly 12
How to remove the mixing knife 13
How to insert the mixing knife 14

Accessories 15
Mixing bowl, mixing bowl base 15
Mixing bowl lid, measuring cup 16
Simmering basket 17
Spatula 18
Stirring attachment (butterfly) 19
VAROMA 20
How to combine the VAROMA parts 20
How to use the VAROMA correctly 21
Practical work with the VAROMA 24

Working with the Thermomix TM 31 25
Starting the Thermomix TM 31 25
Explanation of symbols on control panel 26
Multi-function display 27
Weighing and adding with the tare button 27
Further information about weighing 28
Timer buttons and timer display 29
Adjustment of preset time 30

Temperature buttons and illuminated temperature indicators 30
Indicator for remaining heat 31
Soft start 31
Soft heating setting 31
VAROMA temperature setting 32
Speed selector 32
Gentle stir setting 32
Stirring 32
Mixing/blending 32
Turbo button 33
Clockwise/counter-clockwise operation 34
Dough mode 34

Things to remember 35
Sleep mode 35
Electronic motor protection 35
Smells 35

Cleaning 36
How to clean the mixing bowl and its lid 36
How to clean the mixing knife 37
How to clean the VAROMA 37
How to clean the main appliance 38
Additional information for cleaning 38

Notes for your own recipes 39
Troubleshooting 40
Legal Regulations 41
Warranty 42
Customer Service 42

Notes for your safety

The Thermomix TM 31 is intended for domestic use. It complies with the most advanced safety standards. For your own safety, read this instruction manual carefully before using your Thermomix TM 31 for the first time and be sure to take particular note of the following.

Retain instruction manual for future reference. This instruction manual is part of the Thermomix TM 31. Therefore always add this instruction manual to the appliance when a third person uses it.

The Thermomix TM 31 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Danger of electric shock

- Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning.
- Do not immerse the Thermomix TM 31 in water or use a lot of water when cleaning. No water must be allowed to enter the housing.
- Inspect your appliance and its accessories including the mixing bowl regularly for possible damage. Damaged parts can impair safety. If damage does occur, do not use the appliance and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.
- The Thermomix TM 31 may only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. This also applies in the case of damage to the connecting cable which may only be replaced with a specific cable by the Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. Improper repair works or inexpert handling may result in serious risks for the user.

Danger of injury from sharp mixing knife

- Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2 litres of food into mixing bowl.
- Observe the fill level marks of mixing bowl.
- Use Thermomix TM 31 only with correctly fitted sealing ring of mixing bowl lid.
- Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing food that has not been heated in the Thermomix TM 31.
- Mind single spots of hot food escaping from opening of mixing bowl lid.

- Use only low speed levels (1–2) when selecting VAROMA temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.
- Be sure to place the Thermomix TM 31 on a clean, solid and even surface, particularly when using the VAROMA.
- Be sure to position the VAROMA correctly onto mixing bowl and appliance.

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Mind hot steam escapes at the sides and from the top of VAROMA lid during operation.
- Touch only the handles at both sides of VAROMA.
- Never use VAROMA without VAROMA lid.
- Hold VAROMA lid in such a way that the rising steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you when taking it off.
- Mind hot steam which will continue to rise up out of opening of mixing bowl lid when removing the entire VAROMA.
- Keep children away from Thermomix TM 31 when using VAROMA and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.
- Ensure that opening of mixing bowl lid and some slots of VAROMA receptacle and tray remain free, otherwise there can be uncontrolled escape of steam.

Danger of injury by contact with hot parts

- Keep the appliance always out of children's reach and warn children that the mixing bowl and VAROMA will heat up.

Danger of injury by escaping food

- Hold measuring cup firmly while operating the Thermomix TM 31 at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or pressing turbo button to chop or to purée food.

Danger of injury by usage of not intended items or equipment

- Use only parts provided with the Thermomix TM 31 (page 10–11) or original spare part from Vorwerk Thermomix.
- Never use the Thermomix TM 31 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix.
- Use only the measuring cup to close the opening in the mixing bowl lid.
- Use only the spatula with safety disk for stirring food in mixing bowl. Never use other items such as spoons, cooking spoons or any other tools for stirring. These might get caught by the rotating mixing knife, possibly resulting in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the spatula through the opening in the mixing bowl lid.

Property damage

Thermomix TM 31 can move

- Place your Thermomix TM 31 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. Keep a sufficient distance from the edge of this surface to prevent Thermomix TM 31 from falling down. When preparing dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole appliance to move. Do not, therefore, leave the appliance unattended while it is operating as it might fall from the work surface.

Risk of damage

- **By hot steam:** Ensure a sufficient distance over Thermomix TM 31 and VAROMA (suspended cupboards, shelving) and around them to prevent damage of hot escaping steam.
- **By external heat source:** Keep a sufficient distance between the appliance and external heat sources such as radiators, hot plates etc.
- **By leaking out food:** Ensure sealing ring of mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the food to be mixed or cooked may leak out and damage the appliance.
- **By insufficient cooling of Thermomix TM 31:** Ensure ventilation openings on both sides of the appliance are always free from splashes of fat, food leftovers or suchlike and not covered. Otherwise damage of the applicance may occur.

Technical data

Symbol of conformity/ Mark of conformity	CE
Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 100 to 10,200 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough preparation. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	1,000 W power consumption. Protected against overheating.
Integrated scales	Measuring range from 5 to 100 g in 5 g increments; 100 to 2,000 g in 10 g increments (to max. 6 kg).
Housing	High-quality plastic material.
Mixing bowl	Stainless steel, with heating system and temperature sensor integrated. Maximum capacity 2 litres.
Connected load	Only for 110 … 127 V alternating voltage. Maximum power consumption 1,500 W. Pull-out connecting cable, 1 m long.

Dimensions and weight
Thermomix TM 31

excl. Varoma		**Varoma**	
height	30.0 cm	height	11.8 cm
width	28.5 cm	width	38.5 cm
depth	28.5 cm	depth	27.5 cm
weight	6.3 kg	weight	0.8 kg

Country details	**Canada**	**Mexico**	**Taiwan**
Motor	400 W	500 W	500 W
Heating System	900 W	1,000 W	1,000 W
Max. power consumtion	1,300 W	1,500 W	1,500 W
Voltage	120 V	127 V	110 V

Introduction

Dear Customer,

Congratulation on having chosen the Thermomix TM 31!

During a Thermomix TM 31 demonstration, you experienced and tested with your five senses the benefits of your new Thermomix. An experienced Thermomix advisor helped you optimising the usage of all possible functions to your individual needs.

Now you are ready to start taking advantage of your own Thermomix. Preparing tasty and healthy food becomes fast and easy.
Cooking with Thermomix saves you time for other activities.

This instruction manual will familiarize you step by step with your new Thermomix. Please read it carefully. With each step you will experience that we have considered your interests and needs when we designed this high quality product.

The easy to understand step by step design of our recipes will enable you to prepare your meals and dishes without expert knowledge.

We wish you, your family and your friends a lot of fun with your new Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Customer service

If you have any questions or difficulties please do not hesitate to contact:

Your Thermomix TM 31 advisor:

Name _____
Telephone _____
Fax _____
Mobile phone _____
Email _____

Thermomix customer service: see page 42

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

www.thermomix.com

Version: 20071214/120

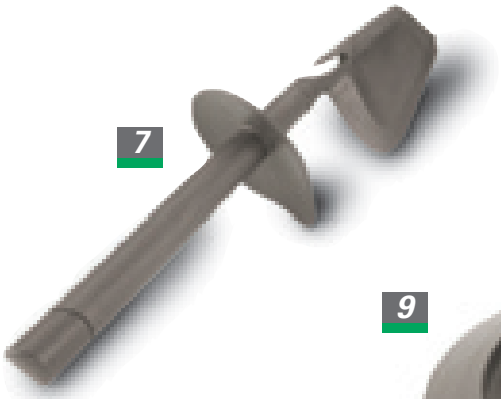
Your Thermomix TM 31

After opening the packaging please check that all Thermomix TM 31 components are included. These are:

- Thermomix TM 31 including mixing bowl and lid
- Simmering basket
- Stirring attachement (butterfly)
- Measuring cup
- Spatula
- VAROMA
- Recipe book
- Instruction Manual

1 Main appliance
2 Mixing bowl
3 Mixing bowl base
4 Mixing knife
5 Sealing ring for mixing knife
6 Simmering basket
7 Spatula with safety disk
8 Measuring cup
9 Mixing bowl lid
10 Sealing ring for mixing bowl lid
11 Stirring attachment (butterfly)

VAROMA
12 VAROMA receptacle
13 VAROMA tray
14 VAROMA lid



Before you start

Congratulations on purchasing the Thermomix TM 31!

Before using your Thermomix TM 31 for the first time attend a demonstration with a qualified Thermomix advisor. Familiarize yourself with using your Thermomix TM 31.

Before you start
Make sure to place your Thermomix TM 31 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. Keep your Thermomix TM 31 in a permanent position in your kitchen, so that you can operate it easily. Clean your Thermomix TM 31 thoroughly before using it for the first time. Follow the instructions in the chapter on cleaning (page 36).

How to insert the mixing bowl correctly
Before inserting the mixing bowl please always ensure that the speed selector has been set to 1. Insert the mixing bowl with the handle pointing to the front and push it gently into position 2.

The mixing bowl has been inserted correctly if its handle is at the front, as shown in the picture 2, and if the bowl itself is securely fixed in the appliance. To close the mixing bowl correctly press the lid vertically onto the mixing bowl 3. The marker must point to the handle. Then turn the lid in a clock-wise direction until you hear it "click" into place 4.

Important:
Turn the lid clockwise as far as it will go; otherwise, the Thermomix TM 31 cannot be switched on.

1

2

3

4

How to remove the mixing knife
To remove the mixing knife: Hold the mixing knife on the upper part carefully with one hand and turn with your other hand the bottom of the mixing bowl anti-clockwise 30 degrees and pull it off downwards **5**.
Remove the mixing knife together with its sealing ring **6**.

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp mixing knife
Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

Important:
Take precautions to prevent the mixing knife from falling out accidentally.

5

6

How to insert the mixing knife
To re-insert the mixing knife, follow the 'removal' steps in the reverse order.

Put the mixing knife back into the mixing bowl 1 by pushing it through the opening in the bottom of the bowl 2.

CAUTION

Risk of damage by leaking out food
Ensure sealing ring of mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the food to be mixed or cooked may leak out and damage the appliance.

Now re-fit the bottom of the mixing bowl from below onto the mixing knife. Turn clockwise 30 degrees to lock 3.

1

2

3

Accessories

Before you start using your Thermomix TM 31 we would like to present its accessories in more detail. They are proof of a well thought out design. Every part has been designed intelligently and serves several purposes.

Mixing bowl

On the inside and on the outside of the mixing bowl there are marks indicating the filling level 4. Each mark corresponds to 0.5 litre. The mixing bowl has a maximum capacity of 2 litres 5.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2 litres of food into mixing bowl.
- Observe the fill level marks of mixing bowl.

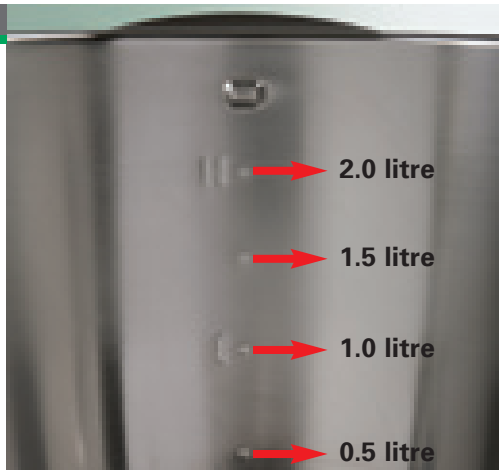
Mixing bowl base

The mixing bowl base 6 is used to fasten and loosen the mixing knife within the mixing bowl. The mixing bowl may be placed on any work surface. There is no need to place a mat under the bowl.

Important:

The mixing bowl base must be turned as far as it will go and locked. Failure to fit the bottom correctly may result in damage to other parts of the Thermomix.

4



5

6

Mixing bowl lid
The mixing bowl lid is used to close the mixing bowl. For safety reasons your Thermomix TM 31 will not start working unless the lid has been positioned and locked correctly. Never try to force the lid open when the appliance is locked. The appliance reacts with error "OPEn" (see page 40).

Take care to insert the sealing ring for the lid correctly. Put the lid upside down on your work surface and position the ring onto the lid by pushing it into the three hinges whereupon you can hear a "click" **1**. The sealing ring prevents liquid or food to be cooked from escaping between the mixing bowl and the lid.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Use Thermomix TM 31 only with correctly fitted sealing ring of mixing bowl lid.

When cleaning the lid it is advisable occasionally to clean the sealing ring separately.

Measuring cup
The measuring cup is a multi-purpose item: it is a closing cap for the opening in the lid to avoid heat loss and it prevents food to be mixed or cooked from escaping.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Use only the measuring cup (provided with the Thermomix TM 31) to close the opening in the mixing bowl lid.

1

2

The measuring cup can be used to measure ingredients. A measuring cup filled to the brim holds 100 ml, and a half-filled measuring cup (middle notch) 50 ml.

Place the measuring cup into the opening in the lid with its opening showing upwards **2**.

Only when using the butterfly: position the measuring cup with the opening pointing downwards.
If you wish to add some liquid there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl.

To add ingredients through the opening in the lid lift the measuring cup and add them into the mixing bowl.

Simmering basket
The simmering basket for the Thermomix TM 31 is made of high-quality plastic. Like the measuring cup, the basket is a multi-purpose item:

- Filtering of fruit and vegetable juices. Chop and make a puree in the Thermomix TM 31, then insert the simmering basket into the mixing bowl and use it as a filter when pouring the juice out. When pouring the juice use the spatula to hold the simmering basket **3**.

- Delicate food such as meatballs or fishballs that are not suited to be prepared in the mixing bowl as a whole should be put into the simmering basket. Here they can be stewed.

- For cooking side dishes (e.g. rice, potatoes).

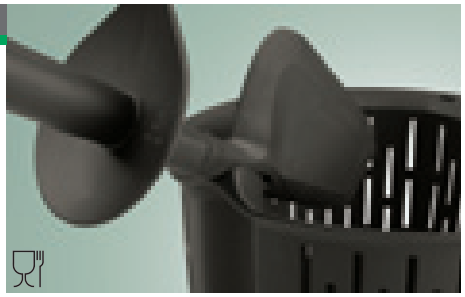
Removing the simmering basket is effortless: place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket **4** and lift the basket **5**. The spatula can be removed at any time.

- The feet at the bottom of the simmering basket **6** allow juice to drip off the food in the basket.

- In case of reducing liquid in food (e.g. tomato sauce) put the simmering basket as cover onto the lid **7** instead of the measuring cup.

3

4



5

6

7

Spatula

The spatula 1 is another example for the intelligent design of the Thermomix.

- The Thermomix TM 31 spatula is the only instrument you may use to mix or stir the ingredients in the mixing bowl 2. Push it from above into the bowl through the opening in the lid. The safety disk ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during chopping, cooking or simmering.
- The spatula should be used to scrape all ingredients from the mixing bowl. The tip of the spatula is shaped to fit exactly between the mixing knife assembly and the wall of the mixing bowl.
- The spatula has a specially shaped safety disk to make sure that it does not roll off the work top.
- When filtering fruit or vegetable juices use the spatula to hold the simmering basket in place.
- Removing the simmering basket is effortless with the spatula.

1

2

⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of not intended items

- Use only the spatula with safety disk (provided with the Thermomix TM 31) for stirring food in mixing bowl.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the spatula through the opening in the mixing bowl lid.
- Never use other items such as spoons, cooking spoons or any other tools for stirring. These might get caught by the rotating mixing knife, possibly resulting in injury.

Stirring attachment (butterfly)

- The butterfly **3** (here positioned on mixing knife **4**) will help you to achieve best results when whipping cream or beating egg whites. It is also the perfect utensil for the preparation of creamy puddings or cream mixtures.

- When boiling milk or preparing puddings or sauces the butterfly allows a constant movement of ingredients. This will prevent the food from sticking.

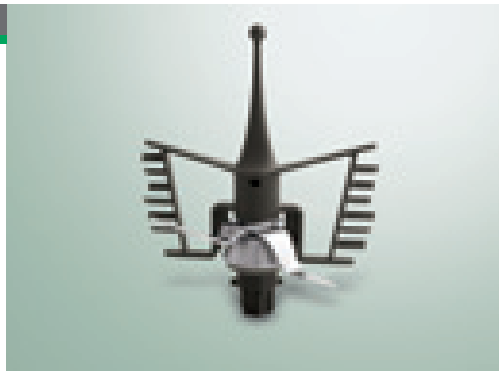
It is easy to insert and remove the butterfly:
Insert the butterfly as shown in the picture **5**.
Its ball-shaped end ensures that it can be removed easily.
To remove the butterfly hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

CAUTION

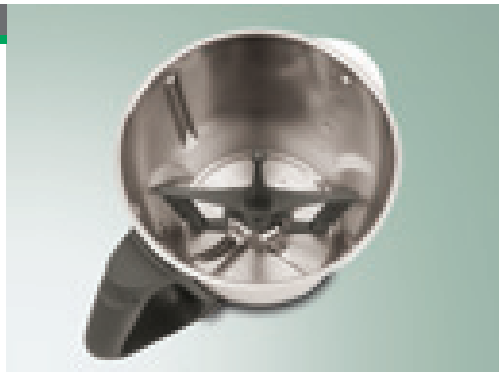
- Only switch on speed after the butterfly has been positioned into place.
- Do not select a speed higher than level 4 when the butterfly is fitted.
- Never use the spatula when the butterfly is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly when the mixing knife is in motion and the butterfly is fitted.

3

4



5



VAROMA

The VAROMA 1 consists out of three parts 2:

- VAROMA receptacle (bottom)
- VAROMA tray (middle)
- VAROMA lid (top)

All parts are made of high-quality, food compatible plastic.

CAUTION

- Always store the VAROMA with its lid closed 1.
- Use VAROMA only with Thermomix TM 31 (not suitable for microwave, oven or other appliances).

How to combine the VAROMA parts

You can use your VAROMA in either of the following two combinations:

Combination 1:

VAROMA receptacle plus VAROMA tray and lid 2.
Use this combination for cooking different foods, e.g. vegetables with meat or fish, or a larger amount of the same food, e.g. yeast dumplings.

Combination 2:

VAROMA receptacle plus VAROMA lid 3.
Use this combination for cooking large amounts of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

Never use VAROMA without VAROMA lid.

Important:

If VAROMA lid is not positioned properly, the steam will escape and the food inside the VAROMA will not cook properly.

How to use the VAROMA correctly
Your VAROMA is an accessory designed for the Thermomix TM 31 and can only be used with it. Before you can start steam cooking with the VAROMA you will need to set up your Thermomix TM 31 correctly.

Step 1: Set up Thermomix TM 31

Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into mixing bowl for 30 minutes steam cooking. If you steam cook with simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with mixing bowl lid and lock it.

For a flavoursome variation you can use a vegetable broth or water-wine-mix instead of water.

Step 2: Filling the VAROMA

Place VAROMA lid upside down on your work surface **4** and position VAROMA receptacle on top – it fits precisely into the groove.
Now loosely fill VAROMA receptacle with food **5**. Make sure that some slots remain open so that the steam can spread evenly. As you fill the VAROMA, put food requiring longer cooking at the bottom, and food requiring shorter cooking at the top.
VAROMA lid underneath VAROMA receptacle will stop the liquid from washed vegetables, ripe fruit, raw meat or fish from wetting your work surface.

4

5

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Ensure that opening of mixing bowl lid and some slots of VAROMA receptacle and tray remain free, otherwise there can be uncontrolled escape of steam.
- Be sure to position the VAROMA correctly onto mixing bowl and appliance.

When using the VAROMA tray, insert it into the VAROMA receptacle. Make sure VAROMA tray is positioned loosely and evenly. Then place food onto it 1.
Place Varoma upright into position onto locked mixing bowl lid (without the measuring cup) in such a way that it sits well 2.

Place the VAROMA lid on top. It should be positioned loosely and evenly so that it seals the VAROMA well, allowing no steam to escape.

Important:
Never leave the measuring cup in the mixing bowl lid when using the VAROMA.
If VAROMA lid is not positioned properly, not enough steam will stay in the VAROMA. This will slow down the cooking process.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Mind hot steam escapes at the sides and from the top of VAROMA lid during operation.
- Keep children away from Thermomix TM 31 when using VAROMA and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.

Danger of scalding by splashing hot food

- Use only low speed levels (– 2) when selecting VAROMA temperature. Higher speed levels can lead to splashing hot food or liquid to froth up.

1

2

3

Step 3: Steam cooking with VAROMA 3

All you need to do is select the time and VAROMA temperature on the control panal. Steam cooking process begins when you turn the speed selector to low speed settings 𝅘𝅥 to speed 2. The timer starts to run up.
Water or water-based liquid in the mixing bowl heats up to over 100 °C, developing hot steam. The steam rises through the opening in the mixing bowl lid of the Thermomix TM 31 into the VAROMA. The food is cooked gently in the hot steam.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Touch only the handles at both sides of VAROMA.
- Hold VAROMA lid in such a way that the rising steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you when taking it off.
- Mind hot steam which will continue to rise up out of opening of mixing bowl lid when removing the entire VAROMA.

4

When the ingredients are cooked or if you want to check whether they are cooked, turn speed selector into closed or open lid position (/).
In order to open the VAROMA, slightly incline the VAROMA lid carefully to the front so that the steam can escape on the back 4. Take care to let the condensation water drip into the VAROMA receptacle and tray by holding the VAROMA lid above them. Then carefully remove the VAROMA lid and place it upside down onto the work surface. Lift the VAROMA receptacle and tray up, wait some seconds so that the condensed water drips onto mixing bowl lid. Then place VAROMA receptacle and tray onto VAROMA lid.

Practical work with the VAROMA
This description explains clearly how easy it is to use the VAROMA. Observe the following basic rules for using the VAROMA:

- Place enough water in the mixing bowl.

Important:
30 minutes steam cooking requires 0.5 litre (500 g) of water, for every additional 15 minutes an additional 250 g.

- The bottom of the VAROMA receptacle and tray are both designed with an even pattern of small slots to guarantee an even distribution of steam in the VAROMA. The food should always be positioned so that as many slots as possible remain "free". Laying the food in "loosely" is usually enough to ensure this.

- You can cook foods of different consistency and hardness at the same time. Place food requiring longer cooking at the bottom and food requiring less cooking at the top, e.g. vegetables in the VAROMA receptacle and fish on the VAROMA tray.

- The vegetables will be evenly cooked if you cut them into similar-sized pieces. The cooking times stated are approximate cooking time varies depending on quality, ripeness and size of the ingredients as well as your personal preferences.

- Grease the VAROMA receptacle and tray to make sure that ingredients such as meat, fish or dough do not stick.

- Do not thicken your sauces and soups until the steam cooking process is finished. Thickeners may stop steam from forming evenly in the mixing bowl and slow down the overall cooking process.

- You can also turn the VAROMA lid upside down and use it as a water collector for the Varoma receptacle and the Varoma tray **1**. It can also be used as a tray to serve food directly from the VAROMA.

1

Working with the Thermomix TM 31

CAUTION

Thermomix TM 31 can move
Place your Thermomix TM 31 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. Keep a sufficient distance from the edge of this surface to prevent Thermomix TM 31 from falling down.

Risk of damage by hot steam
Ensure a sufficient distance over Thermomix TM 31 and VAROMA (suspended cupboards, shelving) and around them to prevent damage of hot escaping steam.

Find a permanent place in your kitchen for your Thermomix TM 31 right from the start so that it is ready at hand whenever you need it.

Starting the Thermomix TM 31
Pull the electric cable lightly from the housing and connect it to the mains supply. You can choose whatever length of cable you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the cable the remaining length is kept inside the Thermomix TM 31 avoiding any tiresome "spaghetti" of cables! Please avoid removing or re-inserting the cable frequently as this may result in cable rupture. Make sure that there is no strain on the cable so that the scales work properly. Do not place the appliance on the cable. If you do, the appliance will not sit firmly on the surface and the scales will not weigh accurately. Now the appliance is operable.

Please turn the appliance on by pushing the ⏻ button. The display shows the timer mode 2.

Before you start using your Thermomix TM 31 consider the following tips to make your work easier:

A safety device is provided which prevents the Thermomix TM 31 from operating if the mixing bowl has not been inserted properly and the lid has not been correctly locked (speed selector is blocked). Likewise, a safety device prevents the lid from opening while the appliance is operating.

The electronic scales work within a temperature range between –20 °C and +50 °C (4 °F and +122 °F). If the appliance has been transported in winter and the temperature falls below –20 °C (–4 °F) wait until the Thermomix TM 31 has reached room temperature again. In this way, the integrated scales will work perfectly. If you do not need your Thermomix TM 31 for a prolonged period of time please disconnect it from mains supply as you do with most electric appliances (economizing on power consumption; see also: "Sleep mode", page 35)

Explanation of symbols on control panal

- Timer buttons
- Temperature buttons
- Gentle stir setting
- Button for dough mode
- Tare button for scales
- Button for clockwise/ counter-clockwise operation
- Closed lid
- Open lid
- On/Off button

CAUTION

Risk of damage by insufficient cooling of Thermomix TM 31:
Ensure ventilation openings on both sides of the appliance **1** are not covered. Otherwise overheating of the appliance may occur.

Multi-function display
In the centre at the top of the control panel there is a digital display.
This display provides the following information:

- Weighing mode
- Timer mode
- Counter-clockwise operation has been chosen
- Thermomix in dough mode

The symbols and are displayed to indicate if the appliance is in weighing or timer mode.
The latter two operating modes as well are indicated by their respective symbols (or).

Weighing and adding with the tare button
The integrated scales allow you to weigh all ingredients directly in the mixing bowl and in the VAROMA. Please observe the following sequence of steps:

Step 1: Insert mixing bowl. The display will show the timer 00:00 ***2***.

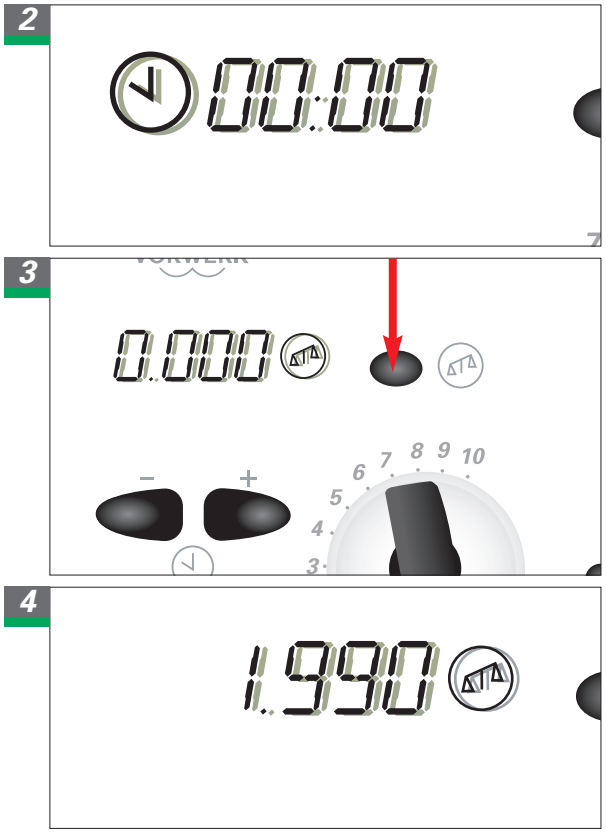
Step 2: Press tare button. Wait for the tone "beep" and the display will show the scales 0.000 ***3*** .

Important:
When pressing the tara button do not touch the Thermomix or lean anything against.

Step 3: Put in the first ingredient (2.0 kg max.) and check the quantity on the display ***4***.

Step 4: If you wish to add more ingredients push the tare button again and add the next ingredient.

Repeat these steps as often as required to the maximum weight (6 kg). The variation for up to 2 kg is +/–30 g.



Further information about weighing
The tare function works from 5 g to 6.0 kg in steps of 3 times 2 kg. When weighing and adding ingredients with the help of the tare function always add ingredients slowly because two to three seconds are needed before the scales show the correct weight.
If you remove an ingredient from the mixing bowl after you have pressed the tare button, the information on picture 1 will appear on the display.

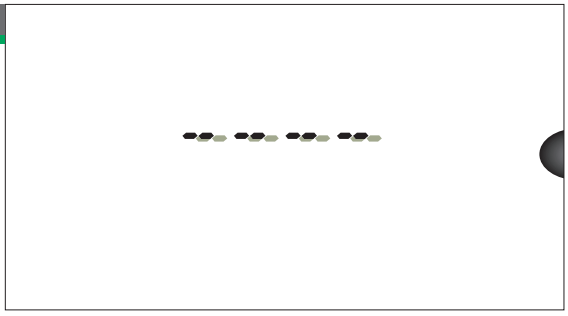
When adding ingredients with the help of the tare function do not add more than 2.0 kg at a time. If you add more than 2.0 kg at a time the display will start flashing, indicating an overload 2.

Always press the tare button first before weighing or using the tare function. This will increase the accuracy of the scales. Please be careful not to move the appliance during the weighing process.

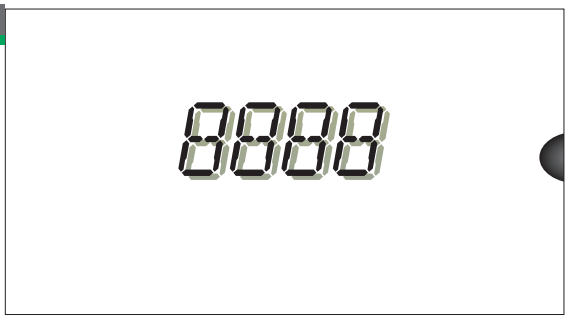
After pressing the tare button the Thermomix remains in the weighing mode for 5 minutes unless another button is pushed or the speed selector is turned. After these 5 minutes the Thermomix returns to the timer mode. When the tare button is pressed once more the 5 minutes start again.

The display provides you with valuable information when weighing or adding ingredients.
Remember to observe the maximum of 2.0 kg per adding process.

1



2



Timer buttons and timer display
Observe the following sequence of steps if you wish to prepare or heat food in your Thermomix TM 31:

Step 1: Select a time

Therefore use the timer buttons to preset an operating time of up to 60 minutes **3**.
Press the **+** to increase time and the **–** button to reduce it. To change time gradually, press the button briefly. Press and hold the **+** button to increment the timer display rapidly, e.g. **4**.

Time selection:

0 – 1	*minute in increments of*	**1 second**
1 – 10	*minutes in increments of*	**30 seconds**
10 – 60	*minutes in increments of*	**1 minute**

When the display is in the zero setting you can preset the time directly to 1 minute by briefly actuating the **–** button; therefore you do not have to count up in increments of 1 second. Then proceed as indicated above.

Press both buttons simultaneously to set the displayed time to 00:00 **3**.

Step 2: Select a temperature (see page 30ff.)

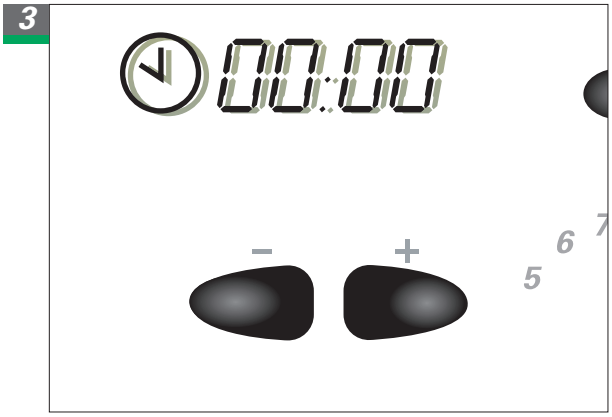
Select the appropriate temperature if the food should be heated or cooked. If not proceed with step 3.

Step 3: Turn the speed selector (see page 32ff.)

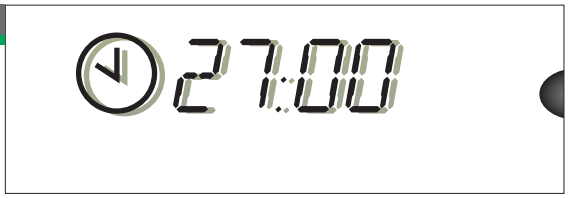
After the speed selector has been turned, the preset time is counted backwards in steps of one second, until 00:00 is reached.
When the appliance is in cold mixing mode the mixing speed switches off after the preset time has expired. A buzzer will sound to indicate that the job has been completed.
When the appliance is in heating or cooking mode the mixing knife will continue to rotate in the gentle stir setting after the preset time has expired.
To switch off the buzzer turn the speed selector back to ◁ / ◁.

Important:
Heating and cooking are only possible if a time period has been preset.

3



4



Adjustment of preset time
The preset time can be changed at any time during preparation. Press the **–** button to reduce the time, press the **+** button to increase it.
If the speed selector gets turned to / before the preset time has expired, for example in order to add another ingredient, the display will flash, indicating the current time, until the appliance is switched on again. Food preparation can thus be continued without difficulty. If you wish to stop the mixing procedure altogether before the preset time has expired, press both timer buttons simultaneously. This will stop the display flashing and you may reset the time.
If no time has been preset and the speed selector is activated the appliance will automatically stop after a maximum time of 60 minutes.
After this time, a buzzer will sound.

Temperature buttons and illuminated temperature indicators
The temperature buttons can be used to set a temperature between 37 °C and 100 °C (99 °F and 212 °F). Each button has a coloured indicator lamp *1* which will flash after the respective button has been pressed:

37 °C (99 °F) . . . . . **= green**
50 °C and 60 °C (122 °F and 140 °F) . . . . . **= yellow**
70 °C and 80 °C (158 °F and 176 °F) . . . . . **= orange**
90 °C, 100 °C and
VAROMA (194 °F and 212 °F) . . . . . **= red**

The illuminated temperature indicators are points of reference. When the preset temperature has been reached during cooking the indicator lamp stops flashing and changes to continuous mode. The illuminated indicators show the temperature that has been reached during the heating process. For example, if a temperature of 90 °C (194 °F) is set the related light will start flashing. As the Thermomix heats up the lights for 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C and 80 °C (99, 122, 140, 158 and 176 °F, respectively) light up one after the other until 90 °C (194 °F) is reached. At this point this light changes from flashing to continuous mode. The illuminated temperature indicators are approximate values.

Always ensure that none of the coloured indicator lights is flashing if you do not wish to heat or cook food. Otherwise, switch off the heating function by pressing the button. This will prevent unwanted heating of ingredients in the mixing bowl if a time has been preset.

1

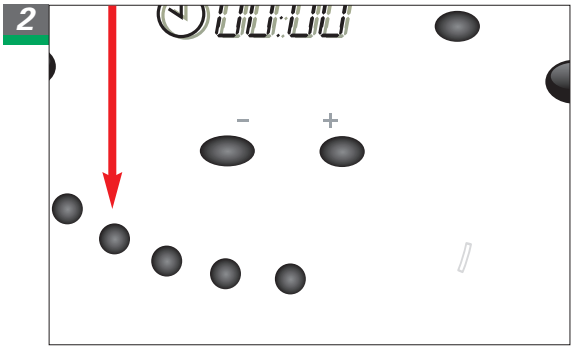
Indicator for remaining heat
If the mixing bowl is re-inserted into the appliance while it is still warm the relevant light will show its remaining temperature (only 1 lamp in continous mode, e.g 2 remaining heat 60°C). No temperature for warming up, cooking and steam-cooking can be set unless a time has been preset. Therefore please always proceed as follows: Always start by setting a time, then choose the temperature, followed by speed selection.

Soft start (above 60°C / 140°F)
If the turbo button is pressed or the speed selector actuated while the temperature in the mixing bowl is 60°C (140°F) or above 2, the electronic system prevents the food from escaping by delaying the speed increase. This soft start only works if the food has been heated up or cooked in the Thermomix TM 31. Then the temperature sensor can measure the actual temperature correctly and control soft start accordingly. If using the Thermomix TM 31 to process food that has not been heated or cooked in the appliance (e.g. preparing a gravy from hot meat juices) you should only increase the speed slowly and gradually.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing food that has not been heated in the Thermomix TM 31.

Soft heating setting
Speeds 2 and 3 are designed a soft heating setting. When these speeds are selected the temperature rise slowier. This leads to a gently heating of the food being cooked.



VAROMA temperature setting
If the Varoma temperature setting 1 is selected temperatures of more than 100 °C (212 °F) may be reached depending on what ingredients you are using. During 15 minutes at Varoma temperature setting 250 g water or water-based liquids evaporate. This temperature setting is used for steam cooking (see page 21 ff.) and sautéing ingredients.

CAUTION

Never heat up the mixing bowl when empty.

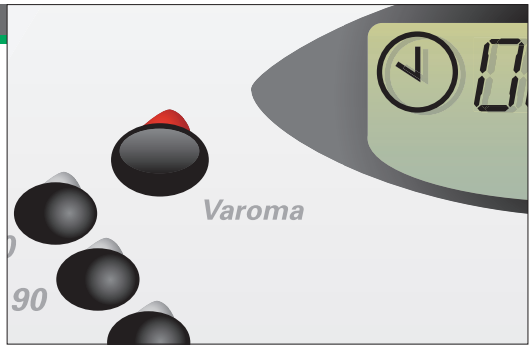
Speed selector
Turn the speed selector to start the Thermomix TM 31. The following speeds are available:

Designation	Speed level	Revolution/min.
Gentle stir		40
Stirring	1–3	100–500
Mixing/ blending	4–10	1,100–10,200
Turbo mixing	Turbo	10,200

Gentle stir setting
The gentle stir setting 2 can be selected using the speed selector. At this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred some food in a sauce-pan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.

Stirring
Use the lower speeds 1–3 for gentle mild stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews!

Mixing/blending
Use the speed range from 4 to 10 3 for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending. Always be sure to put the speed selector slowly to its desired position with the measuring cup inserted. This will prevent the food to be chopped from escaping.

1


2

⚠ CAUTION

Danger of injury by escaping food
Hold measuring cup firmly while operating the Thermomix TM 31 at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or pressing turbo button to chop or to purée food.

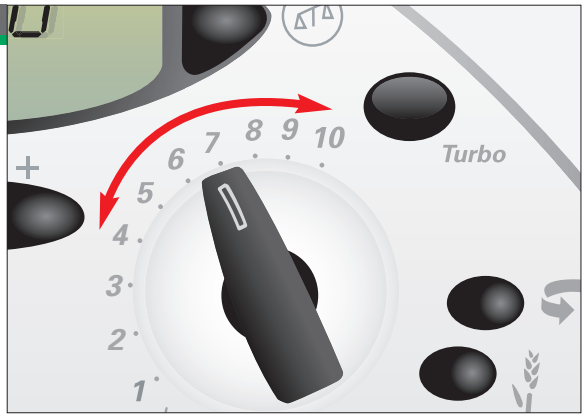
Turbo button
Use the turbo button 4 to operate the Thermomix TM 31 at maximum speed. The turbo function only works as long as this button is pressed and held. It is also useful for an "alternating" mode. If, for example, you wish to coarsely chop a large quantity of food, press the turbo button 3 or 4 times (repeat as necessary). In this way, the food will be chopped evenly.

The turbo function is available when the speed selector is set to ⟳ or to speed level 5 or above. When the speed selector is set to ⟳ the timer is activated. Turbo function is not available if the dough mode is activated.

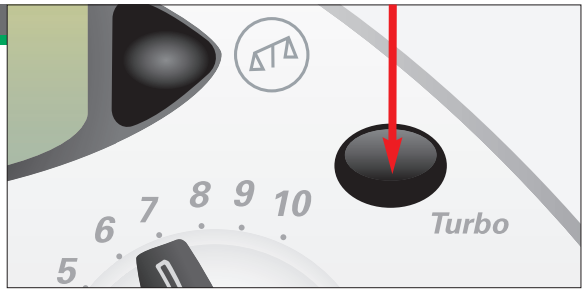
⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing food that has not been heated in the Thermomix TM 31.

3



4



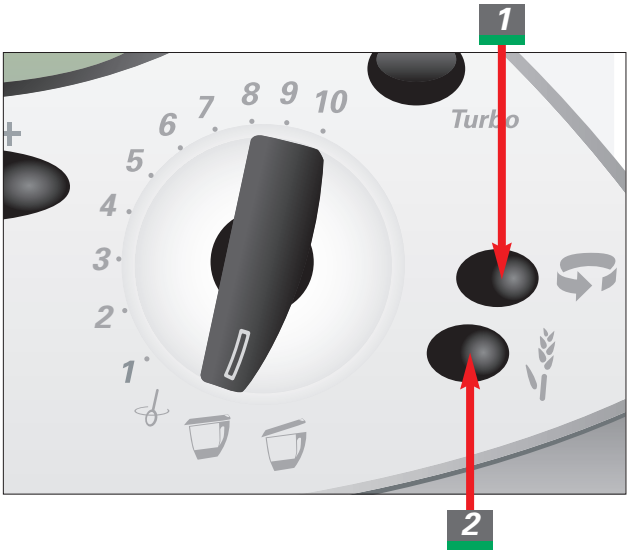
Clockwise/counter-clockwise operation
Press the button on the control panel 1 to reverse the rotating direction of the mixing knife from clockwise to counter-clockwise. Pressing button is possible at any speed selection and . Counter-clockwise operation is indicated by the symbol on the display. To switch of counter-clockwise operation just press the button again. Counter-clockwise operation is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.

Dough mode
Use dough mode 2 to make heavy yeast dough or bread dough. To activate the dough mode set the speed selector to and press the button on the control panel.

This will start the alternating operation to process the dough evenly in the mixing bowl. This is an imitation of a special kneading procedure used in the baking trade to achieve a high-quality dough. Dough mode is only available if the mixing bowl has cooled down after cooking to a temperature below 60 °C (140 °F). If the temperature is higher, a buzzer will sound. To prevent accidental heating of bread dough the electronic system blocks the heating system when dough mode has been selected.

CAUTION

Thermomix TM 31 can move
Place your Thermomix TM 31 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. Keep a sufficient distance from the edge of this surface to prevent Thermomix TM 31 from falling down. When preparing dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole appliance to move. Do not, therefore, leave the appliance unattended while it is operating as it might fall from the work surface.



Things to remember

Sleep mode
If the Thermomix TM 31 is connected to mains supply but not used it will automatically switch to standby (sleep mode) after approx. 15 minutes. The display will be blank. To re-activate the appliance press any button on the control panel.
To switch the Thermomix TM 31 to sleep mode press and hold the ⏻ button for approx. 2 seconds until "OFF" appears on the display. The appliance can now be re-activated only by a short press on the ⏻ button. In sleep mode, power consumption of the Thermomix TM 31 is less than 1 W.
If you do not use the Thermomix TM 31 for a prolonged period of time we recommend that you disconnect it from mains supply.

Electronic motor protection
All recipes in the Thermomix TM 31 cookbook have been developed in such a way that the motor protection will not activate if all instructions are observed.
But even if quantities are exceeded, the motor is protected by an automatic switch-off function. In such cases, the display will show the error message "LOAd". If the motor has turned off:

- put the speed selector to 🥄
- remove the mixing bowl from the appliance,
- reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid,
- wait for approx. 5 minutes (cooling down time),
- re-insert the mixing bowl,
- re-start the Thermomix TM 31 by means of the speed selector.
- If the error message "LOAd" is still displayed after the cooling time please call our customer service.

Smells
When the appliance is used for the first time it may smell. If the motor is subjected to a high load during food preparation, the motor may overheat and start smelling, in addition to the possibility of an automatic switch-off of the appliance. This is completely harmless and after the cooling-down time indicated above, the appliance will again be in perfect working order.

Cleaning

As with all kitchen appliances or tableware you should clean all parts of your Thermomix TM 31 – especially the mixing knife, the mixing bowl, the mixing bowl lid and its sealing ring – thoroughly before using it for the first time and after every usage.

How to clean the mixing bowl and its lid
Dismantle the mixing bowl and mixing knife as well as mixing bowl lid and its sealing ring (refer to pages 13, 14, 16).

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp mixing knife
Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

Now, clean the inside and outside of the mixing bowl (without the mixing knife) *1*, either in hot water with cleansing agent and a soft cloth or in the dishwasher; the mixing knife, spatula, butterfly, simmering basket, measuring cup, mixing bowl lid and VAROMA can be cleaned in the same way.
If food is sticking in the mixing bowl use a special cleansing agent for stainless steel.

Ensure that the contact pins at the bottom of the mixing bowl are always dry. If necessary wipe them off. We recommend that you dismantle the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

Important:
Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.

1

How to clean the mixing knife
To clean the mixing knife hold it under running water with the mixing knife pointing upwards, as shown on picture 2. In order to facilitate the cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.

Important:
Do not leave the mixing knife in dish water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.

Carefully re-assemble the mixing bowl and mixing knife (incl. sealing ring).

How to clean the VAROMA
To clean the VAROMA wash receptacle, tray and lid carefully in warm, soapy water or in the dishwasher. Use a soft, clean cloth and gentle cleansing agents for cleaning 3. Avoid using sharp objects or metal scouring pads, as these will cause scratches.

Important:
All components are dishwasher-proof. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures.
Some foodstuffs such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, the spatula, the simmering basket and all VAROMA parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time.

2

3

How to clean the main appliance
Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning.

> **⚠ WARNING**
>
> **Danger of electric shock**
> - Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning.
> - Do not immerse the Thermomix TM 31 in water or use a lot of water when cleaning. No water must be allowed to enter the housing.

Wipe the main appliance with a damp soft cloth and a gentle cleansing agent *1*. Use water sparingly to prevent moisture from entering the appliance.

Additional information for cleaning
Some of the plastic parts may become slightly discoloured.

If the mixing bowl with mixing knife, mixing bowl lid and measuring cup are only slightly soiled it is sufficient to perform a short mixing operation to clean them. Therefore place approx. 1 litre water and a few drops of cleansing agent into mixing bowl, select speed 5 or 6 and press several times the button. Follow this operation by thoroughly rinsing with water and if necessary use a soft cloth as well.

To improve ventilation during storage, do not close the mixing bowl with the measuring cup.

1

Notes for your own recipes

Use similar recipes of the Thermomix TM 31 cookbooks as a guide for adapting your own recipes. The easy to understand step by step design of our recipes enables you to prepare your own recipes with your Thermomix TM 31.

Order of ingredients
When preparing food according to your own recipes consider the order of the steps, e.g. prepare dry ingredients first.

Weighing the ingredients
Before weighing each ingredient press the button and the scales will show 0.000.
Add your ingredient.
Attention: Never exceed the 2 litres maximum capacity of the mixing bowl!

Order of presetting
You will achieve best results by sticking to the suggested order in the following examples:
Presetting of time is necessary if you want to heat the food. If you stir delicate food use the counter-clockwise mode .

Example: Cooking delicate food
Settings: 5 min./100 °C/ /speed 1

1 set timer to 5 minutes
2 press 100 °C temperature button
3 press button
4 turn speed selector to 1

Example: Chopping vegetables
Settings: 7 sec./speed 5

1 set timer to 7 seconds
2 turn speed selector to 5

Example: Kneading dough
Settings: 2 min./ / /

1 set timer to 2 minutes
2 turn speed selector to
3 press the

Chopping and blending
When chopping ingredients or blending preset first a short time and check the result. If the result you want to achieve is not reached prolong the time.

Heating times
Heating time is dependent on the following:
a starting temperature of the ingredients to be heated
b quantity, weight and volume of ingredients
Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl or VAROMA!
c heating conductibility of the food to be prepared
d heating level
e speed level
f use of accessories (with/without simmering basket/VAROMA)

Troubleshooting

Error:	**Action:**
The appliance cannot be switched on	Check if the connecting cable has been properly plugged in and if the lid has been locked correctly. Check if the appliance is still in "sleep mode".
The appliance does not heat	Check if a heating time and temperature have been preset.
The appliance stops during operation	See section entitled "Electronic motor protection" on page 35.
Trouble with scales	Check: while pressing tara button do not touch Thermomix; nothing leans against Thermomix; no tension on the cable; Thermomix "feet" are clean; worktop is clean, solid, even and not vibrating; do not slide Thermomix over the worktop.

Error display:

As a special feature the Thermomix TM 31 will show the cause for the error on the display. If the display shows "E.r" followed by a two-digit figure please contact the responsible Vorwerk customer service indicating the error message (e.g. E.r 53 = temperature sensor failure) if it is not possible to solve the problem by pulling the mains plug and re-starting the appliance.
With respect to "LOAd" please refer to the notes on page 35.

Error messages of the appliance can be reset as follows:

1. By pulling the mains plug:
   E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
2. By turning the speed selector to and then to :
   E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
3. Only by Vorwerk customer service:
   E.r 71, 72

⚠ WARNING

Danger of electric shock
Inspect your appliance and its accessories including the mixing bowl regularly for possible damage. Damaged parts can impair safety.
If damage does occur, do not use the appliance and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

Legal regulations

Copyright

For customers living in EU-Member States:

English
As owner of an electrical or electronic product, you are not allowed by law (according to EU-Directive 2002/96/EC of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the particular national laws of the EU-Member States transforming this Directive) to dispose of this product or its electrical/electronic accessories as unsorted domestic waste. You shall use the designated gratis possibilities for return instead.

Copyright ©
Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Switzerland. All rights reserved.
This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Warranty

Warranty

Warranty
For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The Thermomix TM 31 may only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

Use only parts provided with the Thermomix TM 31 (page 10–11) or original spare parts from Vorwerk Thermomix.
Never use the Thermomix TM 31 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix.
Otherwise your warranty is rendered void.

Customer Service

Customer service
For detailed information contact your Thermomix advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Produced by
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co.KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Table des Matières

Pour votre sécurité 5
Données Techniques 8
Introduction / Service Clients 9

Informations détaillées sur le Thermomix TM 31 10

Avant la première utilisation 12
Comment insérer correctement le bol de mixage 12
Comment enlever l'ensemble couteaux 13
Comment insérer l'ensemble couteaux 14

Accessoires 15
Le bol de mixage, le socle du bol 15
Couvercle du bol, gobelet doseur 16
Panier de cuisson 17
Spatule 18
Fouet 19
VAROMA 20
Comment assembler votre VAROMA 20
La meilleure façon d'utiliser votre VAROMA 21
Règles pratiques pour l'utilisation de votre VAROMA 24

Travailler avec le Thermomix TM 31 25
Mise en route du Thermomix TM 31 25
Explication des symboles sur le panneau de contrôle 26
Affichage multifonctions 27
Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare 27
Autres informations importantes concernant la pesée 28
Bouton d'horloge et affichage de la minuterie 29
Ajustement du minuteur 30

Ce que vous devez savoir 35
Mode veille 35
Protection électronique du moteur 35
Odeurs 35

Nettoyage 36
Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle 36
Comment nettoyer l'ensemble couteaux 37
Comment nettoyer le VAROMA 37
Comment nettoyer le bloc moteur 38
Informations complémentaires sur le nettoyage 38

Conseils pour vos propres recettes 39
Anomalies de fonctionnement 40
Réglementation légale 41
Garantie 42
Service Clients 43

Pour votre sécurité ⚠

Le Thermomix TM 31 est destiné à un usage domestique. Il est conforme aux normes de sécurité les plus avancées. Pour votre propre sécurité, lisez attentivement le présent guide d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil et étudiez minutieusement les points suivants.
Conservez le présent guide d'utilisation en lieu sûr pour une consultation ultérieure. Il fait partie intégrante du Thermomix TM 31. Il devra donc accompagner l'appareil en cas d'utilisation par une tierce personne.
Le Thermomix TM 31 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Danger d'électrocution
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM 31 dans l'eau. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil. Utilisez une éponge humide pour nettoyer le bloc moteur de votre appareil.
- Inspectez périodiquement votre appareil et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk France ou une station technique agréée par Vorwerk France.
- Le Thermomix TM 31 est réparable uniquement sous la responsabilité de la station technique agréée par Vorwerk France. Cette règle est également applicable en cas de détérioration du câble de raccordement qui ne peut être remplacé que par un câble spécifique fourni par la station technique agréée par Vorwerk France. Une réparation incorrecte ou une manipulation inexperte peut présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux
- Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.

- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.
- Utilisez le Thermomix TM 31 uniquement avec les joints correctement montés.
- N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments non cuits dans le Thermomix TM 31.
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées par l'ouverture du couvercle du bol de mixage.
- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du VAROMA. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.
- Veillez à placer le Thermomix TM 31 sur une surface propre, ferme et plane, en particulier quand vous utilisez le VAROMA.
- Veillez à positionner correctement le VAROMA sur le bol de mixage et l'appareil.

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du VAROMA en cours de fonctionnement.
- Maintenez le VAROMA par ses poignées latérales uniquement.
- N'utilisez jamais le VAROMA sans son couvercle.
- Tenez le couvercle du VAROMA de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous l'enlevez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage quand vous ôterez le VAROMA.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM 31 quand vous utilisez le VAROMA et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.
- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du VAROMA et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.

Danger de blessure par contact avec des éléments chauds

- Tenez toujours l'appareil hors de portée des enfants, et veillez à les mettre en garde, le bol de mixage ou le VAROMA pouvant devenir très chaud.

Danger de blessure par projection d'aliments

- Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM 31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires ou d'équipement non conçus pour l'appareil

- Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix TM 31 (page 10–11) ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix.
- N'utilisez jamais le Thermomix TM 31 en combinaison avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix.
- Utilisez seulement le gobelet doseur pour fermer le trou du couvercle de bol.
- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité pour brasser les aliments dans le bol de mixage. N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher à l'ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Risque de détérioration de l'appareil lui-même

Le Thermomix TM 31 peut bouger

- Placez votre Thermomix TM 31 sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM 31 d'une chute. Lors de la préparation d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines circonstances, risque de provoquer un déplacement de l'appareil complet. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

Risque de détérioration

- **Par la vapeur chaude :** prévoyez un dégagement suffisant au-dessus et autour du Thermomix TM 31 et du VAROMA (placards suspendus, étagères) afin d'éviter toute détérioration provoquée par les émissions de vapeur bouillantes.
- **Par une source de chaleur extérieure :** prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, plaques à induction, etc.
- **Par un écoulement de nourriture :** assurez-vous de la présence du joint sur l'ensemble couteaux. En l'absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager l'appareil.
- **Par un refroidissement insuffisant du Thermomix :** assurez-vous que les aérations de chaque côté de l'appareil soient toujours propres sans éclaboussure de liquide ou de graisse. Sinon, des détériorations sur l'appareil peuvent survenir.

Données Techniques

Normes/ Sécurité	CE
Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 200 tours/min (Vitesse mijotage 40 tours/min) Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur
Chauffage	Puissance absorbée 1000 W Protection en cas de surchauffe
Balance	Pesée de 5 à 100 g par tranche de 5 g ; 100 g à 2 kg par tranche de 10 g jusqu'à 6 kg maxi
Bloc moteur	Matière plastique de haute qualité
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés Capacité maximale 2 litres
Alimentation secteur	Uniquement en courant alternatif r 110 … 127 V Puissance totale absorbée 1500 W Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre

Dimensions et poids Thermomix TM 31	**sans Varoma**		**Varoma**	
Hauteur	30,0	cm	11,8	cm
Largeur	28,5	cm	Longueur 38,5	cm
Profondeur	28,5	cm	Largeur 27,5	cm
Poids	6,3	kg	Poids 0,8	kg

Caractéristique spécifiques par pays	**Canada**	**Mexique**	**Taïwan**
Moteur	400 W	500 W	500 W
Chauffage	900 W	1000 W	1000 W
Puissance absorbée maxi.	1300 W	1500 W	1500 W
Tension	120 V	127 V	110 V

Introduction

Chère Cliente,
cher Client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix 31! Pendant la dégustation culinaire, vous avez expérimenté et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix.

Un conseiller Thermomix TM 31 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctions possibles pour une utilisation parfaite en fonction de vos besoins. Maintenant, vous avez sûrement hâte d'utiliser le Thermomix 31 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative.

Cuisiner avec le Thermomix vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités. Le guide d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins. Ces explications par étape vous permettront de préparer de délicieux repas sans avoir forcément de connaissances culinaires extraordinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir autour du Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Service Clients

Si vous avez la moindre question ou difficulté, n'hésitez pas à nous contacter au:

Votre conseiller Thermomix TM 31:

Nom _____
Téléphone _____
Fax _____
Mobile phone _____
Email _____

Service clients Thermomix: voir page 42

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

www.thermomix.com

Version: 20071214/120

Informations détaillées sur le Thermomix TM 31

Après ouverture de votre colis vérifiez qu'il contient bien tous les éléments suivants :

- Thermomix TM31 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- VAROMA
- Livre de recettes
- Guide d'utilisation

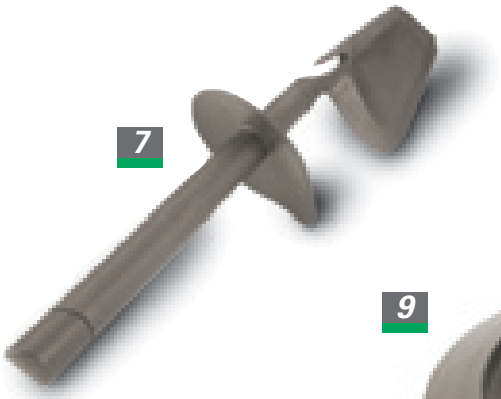
14

13

12

1 Appareil principal
2 Bol de mixage
3 Socle du bol
4 Ensemble couteaux
5 Joint de l'ensemble couteaux
6 Panier de cuisson
7 Spatule avec disque de sécurité
8 Gobelet doseur
9 Couvercle de bol
10 Joint du couvercle
11 Fouet

VAROMA
12 VAROMA
13 Plateau à vapeur
14 Couvercle de VAROMA



7

8

9

11

6

10

Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix TM 31.

Vous avez attendu impatiemment votre Thermomix TM31 et vous êtes ravis de le voir arriver. Vous savez certainement depuis longtemps quelles recettes vous aimeriez tester en premier. Prenez toutefois le temps de vous familiariser avec votre nouveau partenaire culinaire. Plus vous le connaîtrez, mieux vous l'utiliserez.

Avant la première utilisation
Assurez-vous qu'il repose sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Choisissez une place définitive pour votre Thermomix dans votre cuisine de façon à l'avoir sous la main dès que vous en aurez besoin.

Comment insérer correctement le bol de mixage
Avant d'insérer le bol mettez toujours le sélecteur de vitesse sur la position 1.
Insérez le bol de mixage avec la poignée vers soi et positionnez-le avec délicatesse dans le logement 2.

Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme indiqué sur la photo 2, et s'il est correctement fixé dans le logement. Pour fermer le bol correctement, pressez le couvercle verticalement sur le bol 3. La flèche doit être face à vous. Tournez ensuite le couvercle légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez se bloquer 4.

Important:
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que vous le pouvez sinon le Thermomix TM 31 ne pourra pas être mis en marche.

1

2

3

4

Comment enlever l'ensemble couteaux
Pour enlever l'ensemble couteaux: tenez soigneusement la partie supérieure de l'ensemble couteaux d'une main et tournez avec l'autre, le socle du bol d'environ 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas **5**. Ensuite, ôtez l'ensemble couteaux avec son joint **6**.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux
Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Important:
Faites attention à ce que l'ensemble couteaux ne chute pas accidentellement lorsque vous le manipulez.

5

6

Comment insérer l'ensemble couteaux
Vous savez comment ôter l'ensemble couteaux du bol. Pour le réinstaller suivez le même processus dans le sens inverse. Insérez l'ensemble couteaux à l'intérieur du bol **1** en le poussant à travers l'ouverture au fond du bol **2**.

ATTENTION

Risque de détérioration par un écoulement de nourriture:
Assurez-vous de la présence du joint sur l'ensemble couteaux. En l'absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager l'appareil.

Maintenant réinstallez le socle du bol pour fixer l'ensemble couteaux. Tourner de 30° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller **3**.

1

2

3

Accessoires

Avant que vous ne vous serviez de votre Thermomix TM 31 nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires. Ils sont la preuve d'un design ingénieux. Chaque élément a été conçu intelligemment et sert à plusieurs fonctions.

Le bol de mixage
Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage *4*. Chaque trait correspond à une graduation de 0,5 litre. Le bol a une capacité maximum de 2 litres *5*.

⚠ ATTENTION

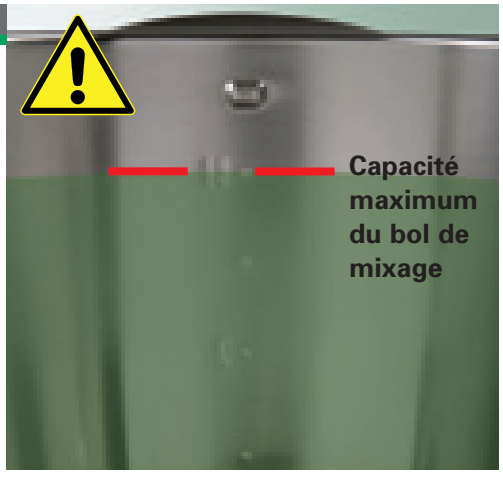
Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.

Le socle du bol
Le socle du bol *6* est utilisé pour fixer l'ensemble couteaux avec le bol. Le bol du Thermomix TM 31 peut être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.

Important:
Le socle du bol doit être tourné aussi loin que possible. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.

4

5



6

1

2

Couvercle de bol
Le couvercle de bol est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix TM 31 ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand votre appareil est en marche. L'appareil réagit avec le message d'erreur « OPEn » (page 40).

N'oubliez pas d'installer le joint du couvercle correctement à l'intérieur du couvercle. Retournez le couvercle de bol sur le plan de travail et positionnez le joint sur le couvercle en le pressant au niveau des 3 attaches, vous devez l'entendre s'enclencher **1**. Ce joint empêche la nourriture ou le liquide de s'écouler entre le couvercle et le bol.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
Utilisez le Thermomix TM 31 uniquement avec les joints correctement montés.

Lorsque vous nettoyez votre couvercle, nettoyez le joint séparément.

Gobelet doseur
Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et pour empêcher les aliments qui chauffent de jaillir hors du bol de mixage. Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Un gobelet plein à ras bord correspond aux quantités suivantes: Eau, lait, huile 100 ml

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
Utilisez seulement le gobelet doseur pour femer le trou du couvercle de bol.

Placez toujours le gobelet dans l'orifice du couvercle avec son ouverture vers le haut **2**, sauf lorsque vous utilisez le fouet: dans ce cas, positionnez votre gobelet doseur ouverture vers le bas. Si vous souhaitez ajouter du liquide, il n'est pas nécessaire d'enlever le gobelet. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle du bol et il s'écoulera progressivement à l'intérieur du bol.
Pour ajouter des ingrédients à travers l'orifice du bol, soulevez légèrement le gobelet.

Panier de cuisson
Le panier de cuisson du Thermomix TM 31 est fait d'un plastique alimentaire de grande qualité. Comme le gobelet, il a plusieurs utilisations:

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes: Découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix TM 31, puis insérez le panier de cuisson dans le bol et utilisez-le comme un filtre pour faire s'écouler le jus. Lorsque vous déversez le jus, servez-vous de la spatule pour maintenir le panier **3**.

- Cuire délicatement les ingrédients fragiles, tels que les paupiettes de viande ou de poisson, qui ne peuvent être cuisinés directement à l'intérieur du bol.

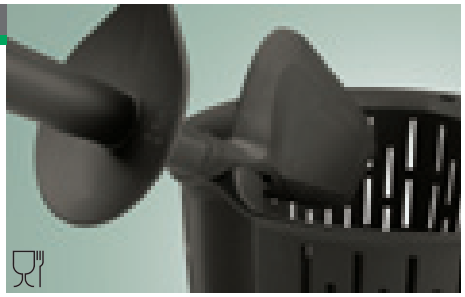
- Cuisiner des accompagnements (du riz, des pommes de terre par exemple).
  Il est très facile de retirer le panier de cuisson. Pour cela, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier **4** et soulevez le panier **5**. La spatule peut être enlevée facilement à n'importe quel moment.

- Le pied, au bas du panier **6** permet au jus de s'écouler hors du panier.

- Pour réduire un liquide, posez le panier de cuisson sur le couvercle de bol **7** au lieu du gobelet doseur.

3

4



5

6

7

Spatule
La spatule 1 est aussi un exemple de l'ingénieuse conception du Thermomix.

- La spatule du Thermomix TM 31 est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson. Insérez-la dans le bol par l'ouverture du couvercle 2. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.

- La spatule peut aussi être utilisée pour détacher les aliments du bol (pâte, confiture, ragoût…). Le bout de la spatule est conçu de telle façon qu'il s'insère parfaitement entre les lames de couteaux et adhère parfaitement à la paroi du bol.

- Le disque de sécurité de la spatule est dessiné de façon à ce que celle-ci ne puisse pas rouler et tomber hors du plan de travail.

- Une des utilisations de la spatule est de maintenir le panier pour filtrer les jus.

- Avec la spatule ôter le panier ne représente aucun effort.

1

2

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par utilisation d'accessoires non conçus pour l'appareil
- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité (livrée avec le Thermomix TM 31) pour brasser les aliments dans le bol de mixage.
- Verrouillez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule dans l'ouverture du couvercle.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher à l'ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Fouet

- Le fouet **3** se positionne sur l'ensemble couteaux **4**. Cet accessoire vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou montez des blancs en neige. C'est l'ustensile parfait pour des préparations crémeuses.

- Lorsque vous faites bouillir du lait ou préparez des gâteaux de riz, le fouet brassera la préparation pour l'empêcher d'accrocher à la paroi.

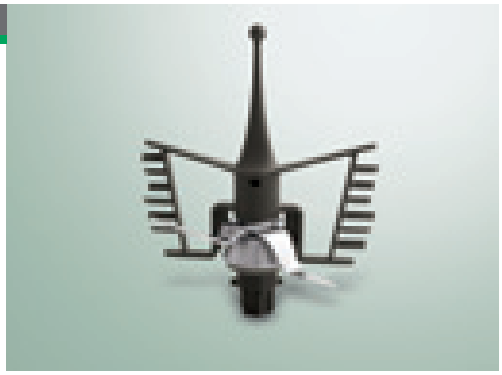
Il est très facile d'insérer et d'enlever le fouet : Adaptez-le simplement sur l'ensemble couteaux dans le bol du Thermomix TM 31 comme indiqué sur la photo **5**. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément. Pour enlever le fouet, prenez la partie supérieure en forme de boule et retirez-la en faisant un mouvement de rotation va et vient.

ATTENTION

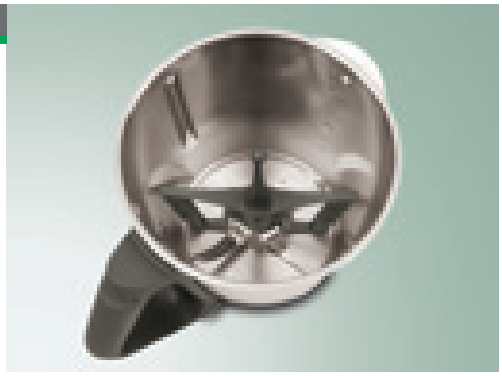
- Ne réglez la vitesse qu'après avoir installé le fouet.
- N'utilisez pas une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est en place.
- N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet lorsque l'ensemble couteaux est en rotation et que le fouet est installé.

3

4



5



VAROMA
Le VAROMA 1 est composé de trois éléments 2:

- Le VAROMA (bas)
- Le plateau à vapeur (milieu)
- Le couvercle du VAROMA (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.

ATTENTION

- Quelle que soit la combinaison choisie, utilisez toujours le couvercle 1.
- Utilisez le VAROMA seulement avec le Thermomix TM 31 (ne convient pas aux micro-ondes, fours ou autres appareils).

Comment assembler votre VAROMA
Vous pouvez utiliser votre VAROMA dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes.

Combinaison 1:
Le VAROMA avec le plateau à vapeur et le couvercle du VAROMA 2.
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner différents ingrédients, tels que des légumes avec poisson ou viande.

Combinaison 2:
Le VAROMA avec le couvercle du VAROMA 3.
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner en quantité importante un même aliment, tels que légumes, pommes de terre ou poisson.

1

2

3

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes
N'utilisez jamais le VAROMA sans son couvercle.

Important:
Si le couvercle est mal positionné, la vapeur s'échappera et les aliments ne cuiront pas correctement.

Le meilleure façon d'utiliser votre VAROMA
Votre VAROMA est un accessoire conçu pour le Thermomix TM 31 et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix TM 31.

Avant de commencer à cuisiner à la vapeur avec votre VAROMA, il faut installer votre Thermomix TM 31 correctement.

Etape 1: Préparation du Thermomix TM 31
Remplissez le bol de votre Thermomix TM 31 avec au moins 0,5 litre de liquide (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur.
Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier de cuisson, insérez le panier et remplissez-le avec vos ingrédients tels que pommes de terre ou riz.
Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol et verrouillez.

Pour une nourriture plus savoureuse, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vin ou un bouillon de légumes en remplacement de l'eau dans le bol de l'appareil.

Etape 2: Remplir le VAROMA
Posez le couvercle renversé sur votre plan de travail **4** et placez le VAROMA dessus. Il s'insère parfaitement dans la rainure préformée.
Remplissez maintenant le VAROMA avec vos aliments **5**. Le fond du VAROMA est constellé de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être positionnés de façon à ce qu'un maximum de trous reste libre. Il suffit souvent pour cela d'étaler correctement les aliments.

Lorsque vous remplissez votre VAROMA, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en-dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus.
Le couvercle du VAROMA, inséré sous le VAROMA, empêchera l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant de vos ingrédients rincés au préalable.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes
- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du VAROMA et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.
- Veillez à positionner correctement le VAROMA sur le bol de mixage et l'appareil.

Pour utiliser le plateau vapeur posez le plateau sur le VAROMA et placez les ingrédients dessus 1. Une fois votre VAROMA rempli, placez-le convenablement sur le couvercle de bol fermé du Thermomix TM 31 (sans le gobelet doseur) 2. Placez le couvercle du VAROMA sur l'ensemble. 3 Il est très important que le VAROMA et son couvercle soient bien assemblés.

Important:
Ne laissez jamais le gobelet doseur sur ou à l'intérieur du couvercle du bol du Thermomix TM 31 lorsque vous utilisez le VAROMA.
Il est très important que le VAROMA et son couvercle soient bien assemblés. Sinon, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du VAROMA ce qui ralentira le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du VAROMA en cours d'utilisation.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM 31 quand vous utilisez le VAROMA et avertissez-les du danger que représentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du VAROMA. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.

1

2

3

Etape 3: Cuisiner à la vapeur avec votre VAROMA 3

Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température VAROMA sur le panneau de commande.
La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur de vitesse sur des vitesses lentes (vitesse mijotage ⟡ à vitesse 2). La minuterie commence à décompter.
Le liquide dans le bol est chauffé à plus de 100 °C de manière à ce que la vapeur sortant par l'orifice du couvercle du Thermomix TM 31 puisse pénétrer dans le VAROMA. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Maintenez le VAROMA par ses poignées latérales uniquement.
- Tenez le couvercle du VAROMA de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous le retirez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage, au retrait complet du VAROMA.

4

Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, tournez le sélecteur de vitesse en position bol fermé ou ouvert (/).

Pour ouvrir votre VAROMA, inclinez légèrement le couvercle vers l'avant pour que la vapeur puisse s'échapper à l'arrière 4. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le VAROMA en maintenant un peu votre couvercle au-dessus du VAROMA.
Ensuite, posez le couvercle retourné sur votre surface de travail et placez le VAROMA dessus. Attendez quelques secondes pour faire égoutter la condensation.

Règles pratiques pour l'utilisation de votre VAROMA

Le descriptif explique clairement qu'il est facile d'utiliser le VAROMA.
Veillez à bien respecter les consignes de base suivantes:

- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.

Important:
30 minutes de cuisson vapeur requièrent 0,5 litre (500 g) d'eau, puis 250 g d'eau supplémentaires par tranche de cuisson de 15 minutes supplémentaires.

- Le VAROMA et le plateau vapeur sont tous deux constellés de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être étalés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé.

- Vous pouvez cuisiner des aliments de consistance différente en même temps. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus. Exemple: Les légumes dans le VAROMA et le poisson sur le plateau du VAROMA.

- Les légumes seront cuits uniformément sous réserve de les couper en morceaux de taille égale. Les temps de cuisson communiqués sont approximatifs : ils dépendent de la qualité, de la densité, de la taille des ingrédients et de vos goûts personnels.

- Graissez le VAROMA et le plateau intérieur pour s'assurer que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes n'accrochent pas.

- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur. En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.

- Vous pouvez également retourner le couvercle du VAROMA et l'insérer sous le VAROMA, il empêchera ainsi l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant du VAROMA et du plateau à vapeur **1**. Cette configuration peut également être utilisée pour servir à table les aliments cuisinés.

1

Travailler avec le Thermomix TM 31

ATTENTION

Le Thermomix TM 31 peut bouger
Placez votre Thermomix TM 31 sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM 31 d'une chute.
Risque de détérioration par une source de chaleur extérieure :
Prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, plaques à induction, etc.

Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix TM 31 de façon permanente. Vous l'aurez ainsi à portée de main dès que vous en aurez besoin.

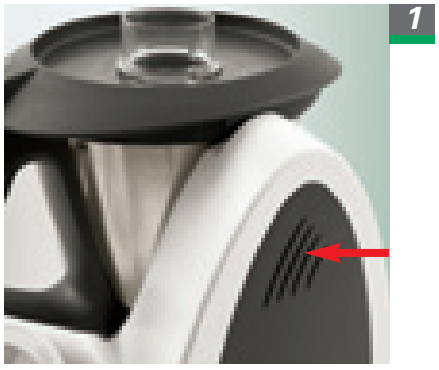
Mise en route du Thermomix TM 31
Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur (230 V). Vous pouvez choisir n'importe quelle longueur de câble jusqu'à 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur du câble, l'excédent restera à l'intérieur du Thermomix TM 31 pour éviter qu'il ne torsade.
Evitez de sortir et d'insérer trop fréquemment le fil car cela pourrait entraîner des coupures du câble d'alimentation.
Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'il n'y ait pas de tension dans le câble.
Ne posez pas votre appareil sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait un dysfonctionnement de la balance (pesée erronée).

Maintenant vous pouvez utiliser l'appareil en pressant le bouton ⏻.
L'afficheur indique le mode minuterie **2** :
Avant d'utiliser votre Thermomix TM 31 lisez les points suivants, ils vous permettront une meilleure utilisation:
Votre Thermomix TM 31 comporte une sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol n'est pas inséré correctement et si le couvercle n'est pas verrouillé : le sélecteur de vitesse est bloqué. De la même manière, une sécurité empêche l'ouverture du bol si le Thermomix TM 31 est en marche.
La balance électronique fonctionne sur une plage de température allant de –20 °C à +50 °C. Si l'appareil a été transporté en hiver et que la température a chuté en dessous de –20 °C, attendez qu'il retrouve sa température de fonctionnement. De cette façon, la balance sera parfaitement opérationnelle.
Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM 31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faites avec la plupart des appareils électriques. (Économies d'énergie / voir aussi : mode veille).

2

Explication des symboles sur le panneau de contrôle

- Boutons de minuterie
- Boutons de température
- Vitesse mijotage
- Mode pétrin
- Bouton de tare de la balance
- Sens de rotation
- Couvercle verrouillé
- Couvercle déverrouillé
- Interrupteur



ATTENTION

Risque de détérioration par un refroidissement insuffisant du Thermomix :
Assurez-vous que les aérations de chaque côté de l'appareil **1** soient toujours propres, sans éclaboussures de liquide ou de graisse. Sinon, des détériorations sur l'appareil peuvent survenir.

Affichage multifonctions
En haut et au centre du panneau de contrôle du Thermomix TM 31 se trouve un affichage digital. Cet affichage fournit les informations suivantes:

- Mode Pesée
- Mode Horloge/Minuterie
- Fonction sens-inverse active
- Mode pétrin actif

Les symboles et sont affichés pour indiquer si l'appareil est en mode pesée ou minuterie.
Les deux derniers modes opératoires sont aussi indiqués par leurs symboles respectifs (or).

Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare.
La balance intégrée vous permet de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage. Procédez de la manière suivante:

Etape 1: Positionnez le bol de mixage.
L'affichage digital montrera 00:00 ***2***.

Etape 2: Pressez le bouton de tare. Attendez le bip et l'affichage de la balance indiquera le poids 0.000 ***3***:

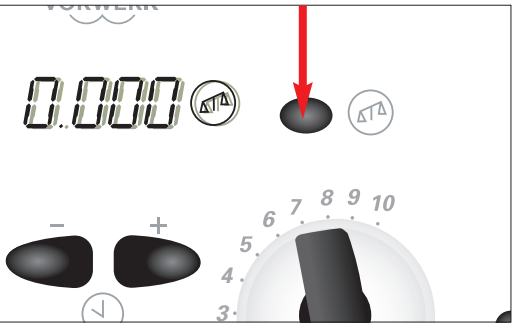
Important:
Quand vous pressez le bouton tare, ne touchez pas au Thermomix TM 31 et n'appuyez aucun objet contre l'appareil.

Etape 3: Mettez le premier ingrédient (2 kg max.) et regardez la quantité sur l'affichage ***4***.

Etape 4: Si vous voulez ajouter des ingrédients, pressez de nouveau le bouton de tare et insérez les nouveaux ingrédients.
Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La variation pour 2 kg peut être de +/–30 g.

2

3



4

Autres informations importantes concernant la pesée

Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg (par 3 tranches de 2 kg max).

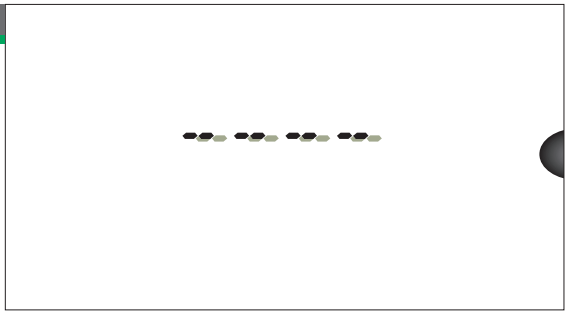
Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher la pesée.

Si vous retirez un ingrédient du bol après avoir pressé le bouton de tare, l'information de la photo *1* apparaîtra sur l'écran.

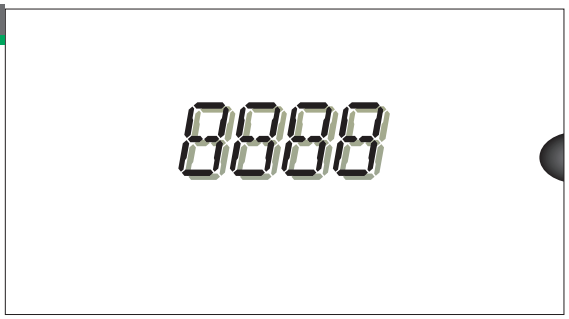
Quand vous ajoutez des ingrédients, n'insérez pas plus de 2 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité, l'affichage indiquera une surcharge *2*. Pressez toujours le bouton de tare avant de peser quelque ingrédient que ce soit. Cela augmentera l'exactitude de la pesée. De plus ne bougez pas votre appareil pendant la pesée.

Après avoir pressé le bouton de tare du Thermomix TM 31, le mode pesée reste actif pendant une durée de 5 mn. Passé ce délai, le Thermomix TM 31 bascule en mode minuterie. Quand le bouton de tare est pressé une nouvelle fois, le mode pesée redevient actif pour une durée de 5 mn. L'affichage vous fournit des informations de qualité lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients. Respectez bien la quantité maximale de 2 kilos par tranche de pesée.

1



2



Bouton d'horloge et affichage de la minuterie
Observez les instructions suivantes pour cuire ou mijoter dans votre Thermomix TM 31.
Etape 1 : Avant de régler la température, sélectionnez d'abord une durée. Pressez le bouton du minuteur pour régler un temps de cuisson jusqu'à 60mn ***3***.
Pressez le bouton « **+** » pour augmenter le temps et le button « **–** » pour le réduire. Appuyez sur le « **+** » brièvement pour régler le temps ***4***.

Sélection du temps:
Par seconde de 0 à 1 mn
Par 30 secondes de 1 à 10 mn
Par minute de 10 à 60 mn

Quand la minuterie affiche 00:00, vous pouvez programmer directement sur 1 mn en appuyant sur le bouton « **–** ». Ainsi, vous n'avez pas besoin de compter de seconde en seconde. Pressez et maintenez le bouton « **+** » pour augmenter l'affichage du temps rapidement. Procédez de la même façon pour réduire le temps de cuisson en appuyant cette fois sur le bouton « **–** ».
Pressez les deux boutons simultanément pour remettre l'affichage à 00:00 ***3***.

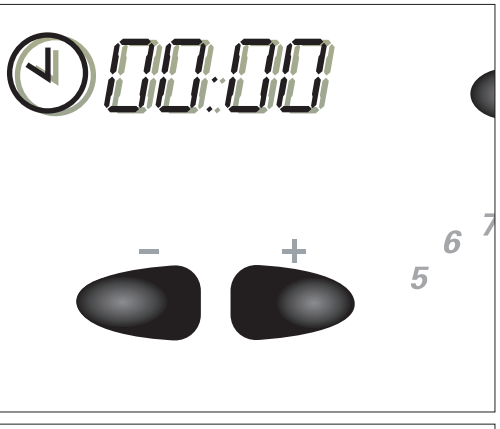
Etape 2 : Sélectionnez la température (page 30). Sélectionnez la température adéquate si la préparation doit être réchauffée ou cuite. Sinon procéder à l'étape 3.

Etape 3 : Tournez le sélecteur de vitesse (page 32). Après sélection de la durée, le temps sera décompté par seconde jusqu'à la fin.

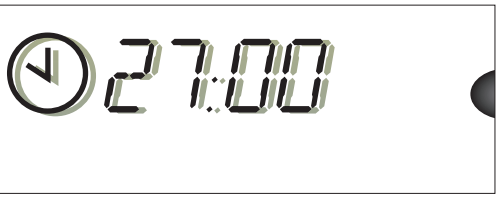
Quand le Thermomix TM 31 fonctionne à froid, il s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé. Une sonnerie retentit pour prévenir de la fin du travail. En mode cuisson, les couteaux continuent de tourner à l'expiration du temps pour éviter que les ingrédients n'attachent ou ne débordent. Pour arrêter la sonnerie, tournez le sélecteur de vitesse / .

Important:
Vous ne pouvez utiliser les fonctions de chauffage et mijotage qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

3



4



Ajustement du minuteur
Le temps réglé peut être modifié à n'importe quel moment. Pressez le bouton « **–** » pour réduire le temps et le bouton « **+** » pour l'augmenter. Si le Thermomix est arrêté avant que le temps sélectionné ne soit terminé (pour l'ajout d'un nouvel ingrédient par exemple), / l'affichage clignotera indiquant le temps restant et reprendra quand vous redémarrerez votre appareil.
Si vous activez le sélecteur de vitesse sans présélectionner un temps de programmation, la minuterie fonctionnera pendant 60 mn. A l'expiration du temps programmé, une sonnerie retentira.

Boutons de température et indicateurs lumineux
Utilisez les boutons de température pour la régler entre 37 °C et 100 °C. Chaque bouton possède un indicateur lumineux *1* qui clignote lorsque le bouton de la température choisie est pressé:

37 °C . . . . . **= vert**
50 °C et 60 °C . . . . . **= jaune**
70 °C et 80 °C . . . . . **= orange**
90 °C, 100 °C et VAROMA . . . . . **= rouge**

Quand la température sélectionnée est atteinte, les voyants cessent de clignoter et s'allument en continu.

Les voyants lumineux indiquent les températures atteintes lors de la cuisson.
Par exemple si vous sélectionnez une température de 90 °C, les voyants des températures précédentes (37 °C, 60 °C…) clignoteront successivement jusqu'à ce que le voyant correspondant au 90 °C clignote puis se fixe. Les températures indiquées par les voyants lumineux n'ont qu'une valeur indicative.

Si vous ne désirez pas vous servir du mode cuisson, vérifiez bien qu'aucun bouton de température ne clignote. Vous pouvez, pour éviter toute cuisson non désirée, désactiver la fonction de chauffe en pressant l'interrupteur .

1

Témoin de chaleur
Si le bol est réinséré sur son support alors qu'il est encore chaud, l'indicateur correspondant à la température résiduelle s'allumera (seulement 1 indicateur lumineux en continu) 2. La programmation d'un temps de cuisson est nécessaire avant de choisir une température pour réchauffer, cuire ou pour une cuisson à la vapeur.

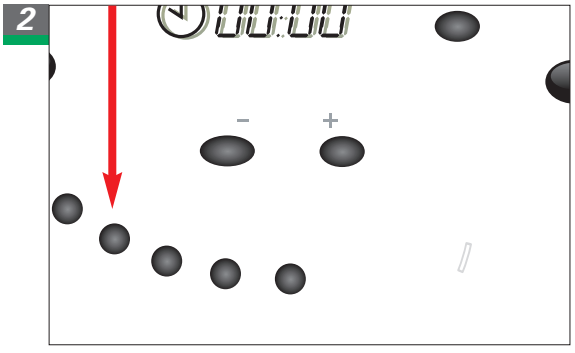
Prenez l'habitude de procéder comme suit :
Etape 1 : réglez une durée
Etape 2 : choisissez une température
Etape 3 : réglez la vitesse

Démarrage progressif (Température >60 °C)
Si le bouton Turbo est actionné alors que la température du bol excède 60 °C 2, le système électronique empêche les éclaboussures en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si la préparation a été préalablement chauffée ou cuite avec le Thermomix TM 31. Ainsi le capteur de température peut mesurer correctement la température résiduelle et contrôler en conséquence le démarrage progressif.
Si vous souhaitez transformer une préparation qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple une sauce avec un jus de viande chauffée dans votre four), augmentez la vitesse doucement, graduellement.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments non cuits dans le Thermomix TM 31.

Cuisson douce
Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, le Thermomix TM31 monte plus lentement en température et permet d'obtenir une cuisson plus douce.



français

Température VAROMA
Si la température VAROMA est sélectionnée 1, des températures supérieures à 100 °C peuvent être atteintes en fonction des aliments que vous cuisinez. Pour une cuisson de 15 mn à température VAROMA, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent.
N'utilisez la température VAROMA que pour des recettes avec le VAROMA (voir page 21) car cette température est spécialement étudiée pour faire de la vapeur.

ATTENTION

Ne jamais faire chauffer le bol à vide.

Sélecteur de vitesse
Tournez le sélecteur de vitesse pour mettre votre Thermomix TM 31 en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes:

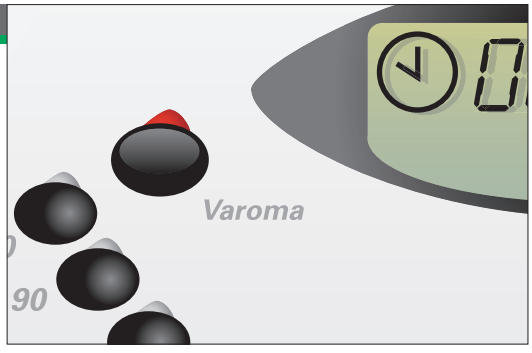
Désignation	Niveau/Vitesse	Tour/min.
Mijotage		40
Brassage	1–3	100–500
Mixage	4–10	1100–10200
Mixage Turbo	Turbo	10200

Vitesse mijotage
La vitesse mijotage 2 peut être réglée à l'aide du sélecteur de vitesse. A cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée la préparation n'est pas hachée. Elle reste en gros morceaux.

Brassage
Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments. Ce faible niveau de vitesse convient parfaitement aux ragoûts.

Mixer – Réaliser des purées
Utilisez les vitesses de 4 à 10 3 pour trancher finement, mixer et réaliser des purées. Amenez le sélecteur progressivement à la vitesse désirée pour éviter que la préparation ne jaillisse hors du bol.

1



2

⚠ ATTENTION

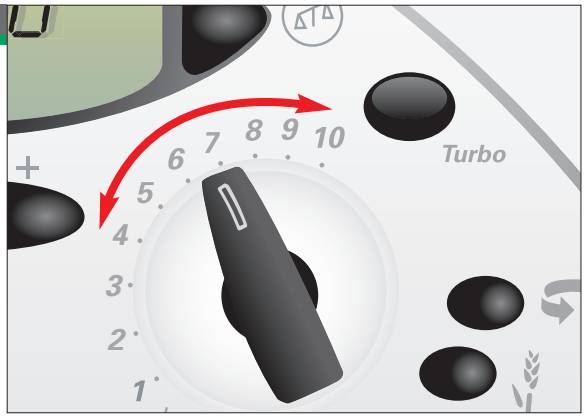
Danger de blessure par projection d'aliments
Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM 31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments.

Bouton Turbo
Utilisez le bouton Turbo **4** pour faire fonctionner votre appareil à sa vitesse maximale. La fonction Turbo ne fonctionne que si le bouton correspondant est pressé et maintenu. Si vous souhaitez mixer fortement une large quantité d'aliments, pressez trois ou quatre fois le bouton Turbo (répétez si nécessaire). De cette façon, votre préparation sera hachée régulièrement.
La fonction Turbo est disponible si le sélecteur de vitesse se trouve sur la position ⏲ ou 5 et plus. Si le sélecteur est sur la position ⏲ la minuterie s'active. La fonction Turbo n'est pas disponible en mode pétrin.

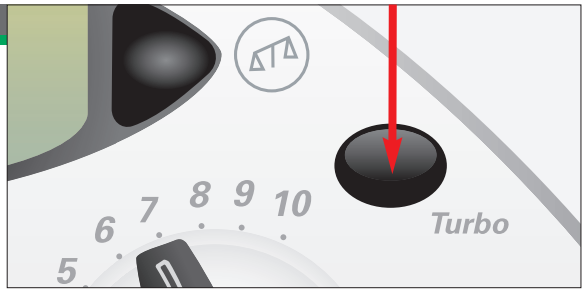
⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments non cuits dans le Thermomix TM 31.

3



4



Sens de rotation
Pressez le bouton sur le panneau de contrôle *1* pour changer le sens de rotation des couteaux. Il est possible de sélectionner le mode à toutes les vitesses et en position .
La fonction sens-inverse est indiquée par le symbole sur le panneau de contrôle de votre appareil.
Pour supprimer cette fonction, il suffit de sélectionner le bouton une nouvelle fois.
La fonction sens-inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.

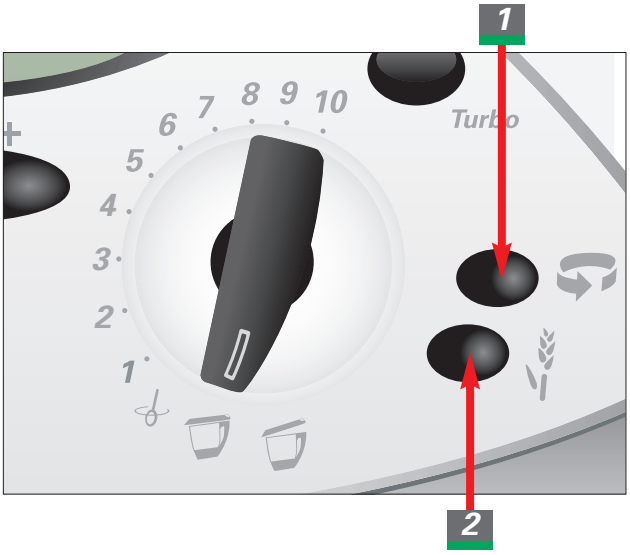
Mode pétrin
Utilisez cette fonction *2* pour réaliser des pâtes bien gonflées ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, positionnez le sélecteur sur et pressez le bouton approprié sur le panneau de contrôle .

Cela entraînera un fonctionnement alterné des couteaux de mixage (5 cycles dans le sens des aiguilles d'une montre, un dans le sens inverse) pour pétrir la pâte de façon régulière. C'est la reproduction d'un procédé utilisé dans les boulangeries industrielles pour réaliser des pâtes de grande qualité.

Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60 °C.
Pour éviter un chauffage intempestif de la pâte, le système électronique bloque la fonction de chauffe quand le mode pétrin est activé.

ATTENTION

Le Thermomix TM 31 peut bouger
Placez votre Thermomix TM 31 sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et
au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM 31 d'une chute.
Lors de la préparation d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines
circonstances, risque de provoquer un déplacement de l'appareil complet.
Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.



Ce que vous devez savoir

Mode veille
Si le Thermomix TM 31 est branché et se trouve sur la position ⥀ mais inutilisé pendant une quinzaine de minutes, il se mettra automatiquement en mode veille. L'affichage sera vierge. Pour réactiver votre appareil, pressez n'importe quel bouton du panneau de contrôle. Si vous souhaitez mettre vous-même votre appareil en veille, pressez et maintenez le bouton ⏻ pendant environ 2 secondes jusqu'à apparition de la mention « OFF ». Dans ce cas, vous ne pourrez réactiver votre appareil qu'en pressant brièvement le bouton ⏻. En mode veille, la consommation électrique de votre Thermomix TM 31 est inférieure à 1 Watt. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM 31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faite avec la plupart des appareils électriques.

Protection électronique du moteur
Toutes les recettes de votre livre de cuisine Thermomix TM 31 ont été élaborées de façon à ne pas déclencher la sécurité électronique du moteur si vous respectez scrupuleusement les indications fournies.
Toutefois, votre moteur est équipé d'une sécurité électronique le protégeant des surcharges. Si le panneau d'affichage indique « LOAd » et que votre moteur s'arrête, procédez comme suit:
- Mettez le sélecteur de vitesse sur ⥀
- Otez le bol du réceptacle
- Réduisez la quantité contenue dans le bol ou ajoutez du liquide
- Attendez 5 mn (temps de refroidissement)
- Réinsérez le bol
- Redémarrez le Thermomix TM 31 à l'aide du sélecteur de vitesse.
- Si le message « LOAd » est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients de Vorwerk France.

Odeurs
Des odeurs peuvent se dégager de votre appareil lors de la première utilisation. Si le moteur est soumis à une charge importante et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur et votre appareil pourrait s'arrêter. Après le temps de refroidissement, votre appareil sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

Nettoyage

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix TM 31, plus particulièrement votre ensemble couteaux, le bol de mixage, le couvercle de bol et son joint, avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.

Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle

Séparez l'ensemble couteaux du bol de mixage ainsi que le joint du couvercle de bol (pages 13, 14, 16).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux

Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Vous pouvez maintenant nettoyer votre bol à l'intérieur et à l'extérieur (après avoir retiré l'ensemble couteaux) *1* dans de l'eau de vaisselle chaude, à l'aide d'une éponge ou dans votre lave-vaisselle. L'ensemble couteaux, la spatule, le fouet, le panier de cuisson le gobelet, le couvercle de bol et le VAROMA peuvent être nettoyés de la même façon. Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage soient complètement secs. Si nécessaire, essuyez-les manuellement. Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol pour le nettoyage, spécialement lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle.

Important:

Pour le nettoyage de votre appareil, n'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de l'appareil.

1

Comment nettoyer l'ensemble couteaux
Pour nettoyer l'ensemble couteaux, maintenez-le sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo 2.
Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

Important:
Ne laissez jamais l'ensemble couteaux dans de l'eau de vaisselle trop longtemps car cela pourrait endommager le système d'étanchéité des roulements qui le compose.

Réinstallez l'ensemble couteaux dans le bol de mixage (avec le joint de couteaux).

Comment nettoyer le VAROMA
Nettoyez soigneusement votre VAROMA, son plateau à vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

Utilisez une éponge douce et propre avec un nettoyant peu puissant pour le nettoyage 3.
N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.

Important:
Tous les composants sont lavables en machine. Toutefois, prenez soin de positionner les éléments plastiques, notamment le couvercle de bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle pour éviter toute déformation due à des températures excessives.
Certains aliments tels que le curry, la sauce citron ou le jus de carotte, peuvent altérer la couleur des plastiques et causer des taches sans conséquences sur la qualité des plastiques. Pour éviter cela, nettoyez le couvercle de bol, la spatule, le panier cuisson et tous les éléments du VAROMA très rapidement après contact avec ces aliments. Ces taches disparaîtront toutefois au fil du temps.

2

3

Comment nettoyer le bloc moteur
Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.

> **⚠ AVERTISSEMENT**
>
> **Danger d'électrocution**
> - Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
> - N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM 31 dans l'eau. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil.

Nettoyez le bloc moteur avec une éponge humide et un détergent doux *1*.
Utilisez l'eau avec parcimonie pour éviter que de la moisissure n'apparaisse à l'intérieur du logement.

Informations supplémentaires sur le nettoyage
Si le bol de mixage avec l'ensemble couteaux, le couvercle et le gobelet sont légèrement sales, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage. Ainsi, mettez approximativement 1 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et pressez plusieurs fois le bouton . Puis rincez avec de l'eau, et, si nécessaire, utilisez une éponge humide.

Pour conserver une bonne aération, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ôtez le gobelet.
Le logement du bol peut être nettoyé et essuyé avec un chiffon humide.

1

Conseils pour vos propres recettes

Utilisez les livres de recettes du Thermomix TM 31 comme un guide.
C'est la manière la plus facile d'apprendre à connaître le fonctionnement de l'appareil.
Une fois ces étapes bien assimilées, vous pourrez vous concocter vos propres recettes.

Ordre des ingrédients
Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être insérés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients
Avant de peser le premier ingrédient, mettez la balance à zéro en pressant le bouton, l'afficheur indique 0.000. Ajoutez vos ingrédients.
Attention: vous ne devez jamais dépasser 2 litres ce qui correspond à la capacité maximum du bol.

Ordre de préparation
Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous suivez les étapes suivantes :
Pour la fonction cuisson, il est nécessaire de programmer le temps. Si vous préparez des aliments délicats, utilisez le mode sens inverse.

Exemple : cuisiner des aliments délicats
Préparation: 5 mn/100°C / / vit 1

1. Réglez la minuterie à 5 mn
2. Appuyez sur le bouton de température à 100°C
3. Appuyez sur le bouton
4. Positionnez le sélecteur de vitesse sur 1

Exemple : Légumes hachés
Préparation : 7 sec/vit 5

1. Programmez le temps à 7 sec
2. Tournez le sélecteur de vitesse à 5

Exemple : Mode pétrin
Préparation : 2 mn/ / /

1. Programmez le temps à 2 mn
2. Tournez le sélecteur de vitesse à
3. Appuyez sur la fonction

Hacher et cuisiner une purée
Lorsque vous cuisinez des ingrédients hachés ou une purée, il est plus facile de programmer un temps assez court et de vérifier le résultat. Si le résultat ne vous satisfait pas, il est préférable de prolonger le temps.

Temps de chauffage
Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :

- *a* Température de départ des aliments à chauffer
- *b* Quantité, poids et volume des ingrédients
  Attention : ne jamais dépasser la capacité maximum du bol ou du VAROMA!
- *c* Densité de l'aliment
- *d* Niveau de température choisi
- *e* Niveau de vitesse
- *f* Utilisation des accessoires (avec/sans panier de cuisson/VAROMA)

Anomalies de fonctionnement

Erreurs :	**Action :**
Vous ne pouvez pas allumer votre appareil.	Vérifiez que votre appareil est bien branché et que le couvercle est correctement fermé. Vérifiez que l'appareil n'est pas en mode veille.
Votre appareil ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.
Votre appareil s'arrête.	Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 35
La balance est imprécise	Vérifications: quand vous pressez le bouton de tare, veillez à ne pas frôler le Thermomix. Rien ne doit être appuyé contre le Thermomix ; aucune tension doit s'exercer sur le câble; les « pieds » du Thermomix doivent être propres; le plan de travail doit être propre, uniforme, solide et sans vibration. Soulevez toujours le Thermomix du plan de travail pour le déplacer.

Affichage des erreurs :

Le Thermomix TM 31 possède une fonction qui lui permet d'afficher les causes d'erreur. Si votre affichage indique « E.r », suivi d'un nombre à deux chiffres, débranchez et rebranchez. Si l'erreur persiste, contactez le Service Clients Vorwerk en lui indiquant le message d'erreur. Si le message « LOAd » apparaît, reportez-vous aux instructions en page 35.

Si les messages d'erreurs suivant apparaissent, essayez les manipulations ci-dessous:

1. E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
   Débranchez, rebranchez votre appareil.
2. E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd. Tournez le sélecteur de vitesse sur puis sur .
3. E.r 71, 72. Emmenez votre appareil dans une Station Technique Agréée par Vorwerk France

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution
Inspectez périodiquement votre appareil et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk France ou une station technique agréée par Vorwerk France.

Réglementation légale

pour les clients qui résident dans un pays membre de l'Union Européenne

« La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques mélangés aux ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collectes gratuites indiqués. »

Copyright

Copyright ©
Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Suisse.Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central ou transmise de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre sans la permission écrite de Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Garantie

La période de garantie est mentionnée sur votre carte de garantie.
Elle commence à compter de la date de livraison et s'applique par exemple à votre Thermomix TM 31 (voir page 10–11) ou à des pièces de rechange d'origine de Vorwerk Thermomix.
Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le Thermomix TM 31 (voir page 10–11) ou des pièces détachées d'origine Vorwerk Thermomix.
Si vous utilisez le Thermomix TM 31 avec des accessoires ou équipements qui ne sont pas d'origine Vorwerk Thermomix, votre garantie peut être annulée.
Dans le cas contraire, votre garantie reste valable.

Pour bénéficier de la garantie légale (sans supplément de prix) pour défauts cachés et non apparents dans les conditions prévues aux articles 1641 et suivants du Code civil, vous devez contacter votre revendeur.
Ne faites réparer le Thermomix TM31 que par le Service client ou par une station technique agréée par Vorwerk.
Pièces et main d'œuvre sont garanties pendant deux ans.
Cette garantie ne s'applique pas :

- en cas d'intervention par des tiers non agréés
- en cas de modification de l'appareil apportée par l'utilisateur
- en cas de non respect du mode d'emploi
- en cas d'opération anormale d'entretien de l'appareil
- en cas de branchement sur une installation électrique non conforme
- en cas de survenance d'un évènement de force majeure tel que catastrophe naturelle, foudre, inondation, incendie
- en cas d'erreur d'utilisation
- en cas d'usure naturelle
- en cas d'utilisation du Thermomix en combinaison avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix.
- en cas d'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec le Thermomix TM 31 (page 10–11), ou de pièces détachées non originales Vorwerk Thermomix
- en cas d'utilisation du Thermomix TM 31 avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix

Le cordon secteur ne peut être remplacé que par une station technique agréée par Vorwerk France.

Pour bénéficier de la garantie, vous devez impérativement présenter votre appareil, accompagné de votre facture d'achat dans une station technique agréée par Vorwerk France.

Vous devez conserver votre emballage d'origine pendant toute la durée de garantie de votre appareil.

Service Clients

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter votre revendeur, le distributeur de votre pays ou consulter le site www.thermomix.com

Produit en France métropolitaine.

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co.KG
Bloch acheté Bachstr. 3
42270 Wuppertal

Thermomix TM 31 (voir page 10–11) ou des pièces de rechange d'origine Vorwerk Thermomix.
Si vous utilisez le Thermomix TM 31 avec des accessoires ou équipements qui ne sont pas d'origine Vorwerk Thermomix, votre garantie peut être annulée.
Dans le cas contraire, votre garantie reste valable.

Pour bénéficier de la garantie légale (code de la consommation Art. L211-1).

VORWERK

Our best for your family

Thermomix

ID: 22920-2308 EN FR